



A fogadós, vendéglős és kávéipar, borgazdaság és a pincerédeket képviselő szaklap.

GRÁD SÁMUEL KREMER F. utódai
BORNAGYKERESKEDŐK ÉS BORTERMELŐK BUDAFOK
 Magyarországi vezérképviselője. Budapest, VI., Aréna-ut 68. sz.
 Telefon: József 41-94.



KARATSONY ÁDÁM
 borainak pincéje

Szőlőtelep:
 Soldvaskertben

Budapest, VIII., Német-u. 1.
 (József-körút sarokház.)

Eladó nyári vendéglők! Elsőrendű üzlet a főváros leg-
 szebb kiránduló helyén, dus
 felszereléssel, nagy lakással, szállodai joggal, szerződéssel.
 Másik nyári vendéglő, közismert kirándulólhelyen, az
 országot mentén, gyönyörű árnyékos kerthelyiséggel, két-
 szobás lakással, gazdasági épületekkel, tehen és disznó-
 tartás, 2 hold konyhakert bérlet, 100 hektoliter hordó, jutá-
 nyos áron eladók.

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

„SILVEN“
 EVŐESZKÖZÖK

(kanál, villa és evőkés) a „SILVEN“ fémáru gyár különleges gyártású
 alumínium evőeszközeinek magyarországi lerakata:

Alpacca és Chinaezüst Művek
 SZALAI S. SÁNDOR, Budapest, V., Erzsébet-tér 4.

POLLÁK EMÁNUEL ÉS FIA
 BUDAPEST, IV., Koronaherceg-utca 14. szám
 Telefonszám: 191.

bornagykereskedés
 WIEN, LEMBERG, BRÜNN.
 Pince: BUDAFOK, Dunasor 12.

CLUB-EXTRABIS és RIZABADIE

szivarkapapír és hüvely
állandóan kapható:

Freyberger Adolf és T^a

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

Csak nagybani eladás!

Vas-, rézbutort és sodronyágybetéteket
gyári áron szállít, ugyszintén javításokat,
fényezést, újjáalakítást legolcsóbban vállal:

KLEIN GYULA és TÁRSA vasbutorgyár BUDAPEST
VII., Barcsay-utca 11. sz.
Városi mintaraktár VII., Dob-u. 58. — Telefon: J. 131-98

Szabadalmazott

Jégszekrények

ÉS SÖRKIMÉRŐ-KÉSZÜLÉKEK
Hennefeld jégszekrénygyára
Budapest, VI., Gróf Zichy Jenő-utca 5U.
Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Jégszekrények, sörkimérő-készülékek a leg-
jobb kivitelben és leg-
olcsóbban kaphatók

FISCHER KÁLMÁN Budapest, VII., Alsóerdősor-utca 24. szám.

VÁMOSMIKOLÁN (SZOB MELLETT) JÁRÁSI SZÉKHELY
eladnám vagy elcserélném vendéglő-
met és kávéházamat, 3 hold föld és
gazdasági mellékkel.

BERNÁTH ERNŐ TULAJDONOS, VÁMOSMIKOLA.

Egy NÉGY MILLIÓT FORGALMAZÓ szálloda, étterem, kávé-
ház, sörcsarnok, bálterem és kerthelyiség berendezéssel
— hosszú bérszerződéssel — kimerültség miatt ELADÓ, —
BETÁRSULHATÓ esetleg BÉRBEADÓ. — Ajánlatokat
„MEGYESZÉKHELY” jelige alatt e lap kiadóhivatala továbbít.

Teljes vendéglői berendezés, egész új, eladó.

Kovács-féle vendéglő, V., Falk Miksa-u. 8.

Hectograf lapok és hectograf tinta,
irógéphez hectograf szalagok. Raktáron
tart és rendelésre vidékre utánvét mellett küld:
LÖWINGER HENRIK BUDAPEST,

VI. kerület, Petőfi-utca 16. szám.



AMBRA

EGYESÜLT LIKÖRGYÁRAK
ÉS
GYÜMÖLCSLEPÁROLÓ
R.T.

BUDAPEST
VII. ILKA-UTCA 25-27.

TELEFON:
JÓZSEF 22-44

Új, hitelesített vörösréz **ürmértékek, parafadugók, kénlapok.**

Borszivattyúk, gummicsovok stb. pincegazdasági cikkek legjutányosabban kaphatók
Telefon József 115-15 szám. **NAGY IGNÁCZ** Budapest VII, Károly-körut 9.

IVANOVSKY A.

ajánlja házhoz szállítva fajborait kölcsönhordókban

BORNAGYKERESKEDŐ

Borpince: Baross-u. 98. sarokház.
Bejárt a Koszoru-u. oldalon.
Telefon: József 8-53.

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

Gyermekek korcsmázása.

Az egyik lapban olvassuk, hogy Tolnavár-megye közigazgatási bizottságában a tanfelügyelő jelentést tett arról, miszerint az egyik község 7—14 éves gyermekeserege rákapott a korcsmázásra s ott egyik vasárnapon 70 gyermek 4000 korona ára italt fogyasztott el. A közigazgatási bizottság természetesen elrendelte a kihágási eljárást úgy a szülők, mint a korcsmáros ellen, kitől először is italmérési engedélyének elvonása iránt tett intézkedést.

Még nem tudjuk, hogy e megdöbbentő hír mennyiben felel meg a valóságnak, de maga az a tény, hogy egyik vendéglős kartársunk elfelejtkezett azon elemi kötelességéről, mellyel a vendéglős-üzlet tisztességének és kartársai jó hírvének tartozik, annyira fáj nekünk, hogy azt szó nélkül nem hagyhatjuk.

Nemcsak az fáj nekünk, hogy egy szaktársunk mohó haszonvágya egy község serdülő nemzedékének fogékony lelkét mérgezte meg s tette istentudja milyen bűnök biztos kútforrásává, hanem fáj az is, hogy egy korcsmáros, vagy vendéglős, akit hozzánk a szaktársaság szálai fűznek, akinek boldogulásáért késhegyig menő harcot folytatunk, akit még megtévelyedésében is embertárs gyanánt szeretünk, miként az édesanya szereti szófogatatlan fiát: el kell itélnünk, meg kell bélyegeznünk.

Mert az ő esete nem marad szűk körben, mint a tolvajé vagy betörőé, hanem gyűrűsen elhullámzik a szaktársak tengerének partjáiig. Eddig is nyomta a vendéglős és korcsmáros kartársak vállait az a titokban parázsló gyanu, hogy nemcsak tisztességes és becsületes uton törekednek existenciájukat biztosítani, hanem meg nem engedett utakon és módokon is; hát hogyan kapna most erőre az a gyanu, mikor az álta-

lánosítás meg nem akadályozható szokásához még alapot is nyer.

Pedig ő is csak azt tette, amit sok-sok száz ember megtesz: visszaélt azzal a joggal, melyet neki az ipar- és italmérési engedély adott. Cselekedetének rugója a rohanó élet küzdelmében felfokozódott önzés, amely mindig egyéni s ezért helytelen dolog itt az általánosítás.

Ha egy bíró meghagyja magát vesztegette ni, még senki sem mondja, hogy a birói kar megvesztegethető; épen azért, ha egy vendéglős vagy korcsmáros gyermekeknek is ad szeszszesitalt: még nem szabad azt állítani, hogy a vendéglősök és korcsmárosok megrontják a serdülő nemzedék testi-lelki épségét s a korcsmáros és vendéglősüzlet a társadalomra nézve fölösleges, vagy épen káros.

Egyébiránt erre (vonatkozólag a törvényhozás is intézkedett, mikor beletette a törvénybe, hogy a gyermekeknek az italmérő üzletek látogatása tilos.

Igen ám, csak hogy az a baj, hogy dacára a sok hatósági rendeletnek és parancsnak, a törvénynek ezen tiltó rendelkezése soha sincs végrehajtva, mert a kis községekben dobszóval, a nagy községekben pedig falragaszokon közhírré tett tilalom még nem jelenti a végrehajtást.

A tolnai eset miatt lett nagy felháborodás, de a zöldbe kivitt gyermekek söröztetése nagy az ivóban az apuka poharából iszogató csöppesség esztelen kíváncsiságára senkinek sem tűnik föl, senki sem látja benne azt a kezdetet, melynek vége a tolnai eset, pedig «kis szikrából gyakran nagy tűz támad», — mondja bölcsen a közmondás. Súlyosabb az eset, mikor a gyermek maga nem is kíváncsi az ital félvezetére, csak a szülő kedveskedése, noszogatója veszi erre rá.

A mai becézgetésből álló gyermeknevelési rendszer, melynél fogva nincs kíváncsága, nincs akarata a gyermeknek, mely kielégítést nem

nyerne, méhében hordja a gyermek elkényéztetését, akaratosságát. Az az egy bizonyos, hogy tulságosan finomodtunk a gyermeknevelésben s messzire eltávolodtunk attól a kortól, melyben még az Istent dicsőítő zsoltáriró azt mondotta: »a te vessződ vigasztal engem.«

A szülői nevelés tehát, — amelyre nagyon sötét árnyat vet a tolnai eset — nem kis mértékben oka a szóban levő gyermek-korcsmázásnak, azért nagyon helyesen tette a tolnamegyei közigazgatási bizottság, hogy nemcsak a korcsmáros, illetőleg vendéglős ellen rendelte el az eljárást, hanem a szülők ellen is.

A vendéglős nem foghatja meg az apa kezét, mikor az saját poharából itatgatja fiát, pedig a szülői engedéllyel elfogyasztott szesz semmivel sem kevésbé káros a gyermek fejlődésére, mint a korcsmáros által a szülő közbenjárása nélkül kiszolgáltatót ital.

A tolnamegyei korcsmáros nem annyira a gyermekesereg megrontása által, mint inkább az által vétkezett, hogy a törvény tiltó rendelkezését nem alkalmazta a gyermekkel szemben, mikor őket az ivójából ki nem utasította.

Ebből pedig minden korcsmáros és vendéglős számára az a tanulság, hogy gyermekeket üzletükben meg ne tőrjenek s főképen 16 évs korig nekik italt — szülők jelenléte vagy közbejőtte nélkül — ki ne szolgáltatassanak, mert csak így óvhatják meg a saját becsületüket és tisztességüket, egyuttal ézzel szereznék fényt és tekintélyt a korcsmáros és vendéglős tesztületnek, szem előtt tartván azt az elvet, hogy egy mindenkiért és mindenki egyért!

A kényszer adakozásokról.

Alig mulik el nap, hogy az állam újabb, meg újabb cimeken ne legyen kénytelen az üzleti világot s köztük a vendéglősöket is megadóztatni, úgy hogy igazán csak a legnagyobb takarékoság mellett tudja a vendéglősség a sok adót a mai gyenge üzletfolyás mellett kiizzadni; mégis napról-napra fordulnak elő esetek, hogy különböző társadalmi alakulatok, jótékony intézmények adományok cím alatt nem kis tételeket sóznak a vendéglősök nyakába.

Csak nemrég írtunk a köztisztviselők balatoni nyaraltatásának súlyos adójáról, amely ugyancsak próbára teszi ottani kartársaink üzleti mérlegét; máris meg kell emlékeznünk a napilapokból is ismert ugynevezett ABC. (Anti-bolszevista Comité) klubüzelméről és ennek kapcsán a különböző jótékonycélu gyűjtések terhes

adójáról. Megtörtént a napokban, hogy egyik-jóbirú kartársunk üzletébe beállított egy jól öltözött uriember és a főnök urat kereste. Az csak természetes, hogy az ilyen kényes ügyben eljáró urak rendszeren a legforgalmasabb időt választják, hogy a gondolkozásnak kevés ideje maradjon; azért az itt elmondandó eset is éppen az ebéd elején történt. A keresett főnökkartársunk otthagya legnagyobb munkáját, megy az illető ur elé, aki azzal a bizalmaskodó megszólítással fogadja, hogy X. Y. államtitkár üdvözli és a mellékelt szépen stilizált levelet küldi. Mikor kartársunk kijelentette, hogy a nevezett államtitkár urat nincs szerencséje ismerni, az illető ur nem jött zavarba, hanem arra kérte, hogy csak nyissa fel és olvassa a levelet, majd abból mindent megtud. Megtörtént.

A levélben kartársunk szép szavakkal van aposztrofálva, mint aki híres jótékonykodásáról, különösen, ha olyan nagyezsméjű intézményről van szó, mint aminőről a levél szól s mint aminőt fáradhatatlanul szolgál az az ur, aki a levelet hozta. Azért hát csak váltsa be a csekély ezer koronáról szóló mellékelt nyugtát.

Szerencsére kartársunk nem dült be a magasztosság látszatának s nem adta át azt az ezer koronát annak az urnak, ki — mint a rendőri nyomozás megállapította, — csak 45 százalékot, vagyis 450 koronát szeretett volna az 1000 koronából zsebrevágni jutalék fejében.

Ennek előadásával a világért sem akarunk hangulatot kelteni az igazán nemes célt szolgáló társadalmi intézmények adománygyűjtései ellen, mert helyénvalónak tartjuk, hogy a vendéglősség mindig kivegye a részét az emberbaráti szerlelet ápolásából s adakozzék az igazán nemes célokra anyagi erejéhez mérten; de szükségességnek tartjuk ismert kartársunk érdekében és a többi kartársunk érdekében is felemelni szavunkat az ilyen keresztény mezbe öllötötelt kényszeradomány gyűjtések ellen, amelyeknek többnyire legnagyobb része sohasem jut jótékony helyre, hanem csak az ügynök urak zsebébe.

Hasonló esetek elkerülése végett azt ajánljuk kartársainknak, hogy jótékony célra szánt filléreiket ne adják át az ügynök uraknak, hanem küldjék be közvetlenül az illető jótékonyági intézmény központi pénztárába s akkor nem lesznek kitéve annak, hogy keservesen megkerésétt és nélkülözött koronáik illetéktelen kezekbe jussanak.

Társulati élet.

Szakképzettség és a gyümölcsészet.

Föltettük magunkban, hogy a gyümölcsérés ideje alatt egy kis kóstolót nyújtunk kedves olvasóinknak abból a tudományból, mely ugyan bele tartozik a vendéglősipari szakképzettség fogalmába, mint akár a borkezelés, akár

a pálinka-sörmérés, mégis hamupipókéje volt eddig a vendéglők teritékének. Nem azért, mint-ha nem tartanáknak és nem szolgálnának fel gyümölcsöt szívesen a vendéglőkben, hanem azért, mert a gyümölcs belső értékének kellő ismerése és méltánylása nélkül teszik azt.

Pedig a vendéglő-üzemekben nemesak a nyers élvezetre szánt gyümölcsökre kellene az eddiginél nagyobb figyelmet fordítani, hanem még inkább a feldolgozás alá kerülőkre is, mint-hogy ugyanazon gyümölcs nem alkalmas feldolgozásra, amely a nyers élvezetet oly kívánatosá teszi. Csak egy-két példát hozok fel. A kertekben természetl. nagyszemű eprek általában minden ember szereti nyersen élvezni, de még senkinek sem jutott eszébe, hogy ezt a lédús kerti eprek lekvárnak vagy éppen aszálványnak dolgozza fel; ellenben a vadon termő eprek — talán mindenki tudja — lekvárnak érdemes és finom dolog elkészíteni. Aki a Napoleon-vajoncát ismeri, az azt is tudja, hogy az a nyers élvezetre a legkitűnőbb körték közé tartozik, de aszálványnak nem való, mert aszálás után csak a bőr és a csont, illetőleg a héj és az érdes magház marad meg belőle.

A gyümölcs nyersen való élvezéséhez, meg feldolgozásához tehát más és más tulajdonságok kívánatnak meg. Általában a nyers élvezetknél az íz, a konyhai feldolgozásnál a hus vétetik figyelembe. A nyers élvezetre a leves-gyümölcsök, a feldolgozásra pedig a husos gyümölcsök alkalmasok.

Sok gyümölcs, mint például az eper is, vadon is terem, meg kertekben is természetl., ezeknek miként leendő felhasználása iránt aztán könnyű is tájékozódni, mert a kertiek rendszerint levesebbek, a vadontermők pedig husosabbak s többnyire illatosabbak is. A legtöbbször azonban nem így van a dolog, azért a vendéglősneknek, mert hiszen a vendéglői pomológia az ő munkakörüknek alkotó része, minden egyes gyümölcsöt, melyet használni akarnak, kívül-belül jól kell ismerniök. Igaz ugyan, hogy a mintegy 2000 fajta alma, ugyanannyi körte és néhány száz cseresznye, meggy, szilva stb. fajta megismerése szinte lehetetlen, de 20—30, vagy ha sokat mondunk, 50 fajta természetrajzának ismerete már nem az, pedig a legnagyobb és legkényesebb vendéglősnek teljes ellátásához is elég-séges ennyi gyümölcsfajtának a tüzetes ismerete. Hogyan volna az, mikor most még egynek az ismeretét sem lehet felfedezni az étlapon!

Milyen csuda lesz az, ha egyszer csak vala-

melyik vendéglő étlapiján, a fruits-ok között ott szerepel ez a szerény magyar szó is: badacsonyi óriáscseresznye. A vendég, aki ismeri ezt a fözsgyökeres magyar cseresznyét, nem kérdezősködik színe, íze, nagysága iránt; ha eléje hozzák, nem tapogatja vagy szagolgalja össze-vissza, hanem tartózkodás nélkül élvezni kezdi, mert tudja, mit rendelt és mit kapott. Pedig ide el kell jutnunk, ha érvényre akarjuk emelni üzletünkben azt az elvet, hogy mindenből a legjobbat és mindenből a legjobban elkészítet hozzuk forgalomba.

Azt azonban készségesen elismerjük, hogy ezidőszertint szinte leküzdhetetlenné látszó akadályai vannak az ilyen pomológiai szakszerűséggel beszerzett és elkészített gyümölcs-életéknék. Hiszen olyan ismeretlen minálunk még a pomológia, mint akár Helgoland szigete. Mindenki csak azt tudja, hogy van cseresznye, meggy, barack, szilva, alma, körte stb. s az egyik édes, a másik savanyú; egyik kemény husu, a másik puha husu, némelyik nyáron, a másik télen érik, stb., de azt, hogy melyik gyümölcs mikor, hogyan, mire használható fel legokoszerűbben, azaz nagyon kevesen törődnek. Pedig ez a vendéglősnek szakszerűségét és jóhírnevét bizonyára emelné.

Epen azért itt volna az ideje annak is, hogy a pomológia tantását bele vegyék a pincéiskola tananyagába olyan mértékben és olyan szempontból, amilyen mértékben és amilyen szempontból az a vendéglői üzleteknek elengedhetetlen szükséges. Ha az efemi iskolákban van szükség a kertészet keretében a gyümölcsészet tanítására, ahol minden gyermek csak önmaga számára értékesítendő tudást szerez, mennyivel inkább szükséges azt tanulni annak, aki a nagyközönség számára fogja e téren szerzett tudását gyakorlatilag érvényesíteni. (Persze a tanoneiskolánk nem igen mutat fel haladást ezen a téren sem!)

Most pedig a cseresznye és meggy érése idején e két gyümölcsnek felhasználásához és feldolgozásához alkalmas fajtákat kellene kiválogatni, felkutatni és megrendelni. Nyers élvezetre, minthogy minden vendégnek szájaíze szerint volna, legjobb a vendéglősnek berendezkednie; okvetlen többfajta kell beszerezni. Azok számára, akik az édesfélét szeretik, általában a cseresznye kívánatosabb; azok számára pedig, akik a savanyúban találják élvezetét, általában a meggy ajánlható. Am a cseresznye íze között is nagy eltérések vannak, mert például a ba-

Popper Mór és Lipót
bornagykereskedők

Budapest, X.,
Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59—73

dacsonyi óriáscseresznye inkább édesnek, ellenben a hollandi nagyhercegnő cseresznye inkább savanyúnak mondható. Nyers élvezésre mindkettő alkalmas s nagyon kapósak is, mert az első minden cseresznyék között a legnagyobb, a másik pedig a legnagyobb közé tartozik. Husa mindegyiknek elég kemény ahhoz, hogy pároláshoz és lekvárfőzéshez is használható legyen, de persze még sem annyira, mint a germersdorfi, mückebergi, vagy a nagy fekete ropogós cseresznyék.

Magától értetődik, hogy más ize, más színe van az egyik, más ize más színe van a másik fajta cseresznyének, éppen azért, amint nem szokták a meggyet a cseresznyével keverve tálalni vagy lekvárnak főzni, épen úgy nem helyes a különféle fajta cseresznyéket, illetőleg különfajta meggyeket keverten feldolgozni. Dé ha mégis valaki ezt akarja megcselekedni, akkor is szakszerűséggel állítsa össze a fajtákat, hogy célját biztosan elérhesse. Közönséges háztartásban nem helyeznek erre sulyt, de a vendéglőkben, hol sok nyenc, válogatós vendég étkezik, tanácsos erre is gondot fordítani.

Régebben csak töltve tálaltak fel palacsintát, ma már sokan külön kérnek palacsintához lekvárt, mintha csak azt akarnák vele elérni, hogy ha nem lesz szájukize szerint a lekvár, akkor azt ott hagyják s csak a palacsintát fogyasztják el. Ezt az aggodalmát a vendégnek cleve ellehétne osztalni azálal, ha az élapra odairnák, hogy »palacsinta hollandi nagyhercegnő cseresznye lekvárral«, vagy »Fromm-cseresznyés rétes.«

Pecsenyéhez kapósak a finom befőttek. E célra legalkalmasabbak a cseresznye- és meggyfélék, ezek közül is csak a kemény, illetőleg ropogós husu fajták, mert a puha husuak a párolás, illetőleg főzés következtében megráncosodnak, aztán sem száznak, sem szemnek nem kívánatosak.

Az elmondottak után, melyek a cseresznye- és meggyfajta gyümölcsök izére és husára vonatkoznak, még csak azt említem fel, hogy a befőtteknél gondot kell fordítani a színre is. Mert lehet sőtél meg világos színű befőtét készíteni. A világos színű befőttek készítéséhez alkalmas a dönissen sárga, ropogós cseresznyéje, meg a viasz-cseresznye, stb. Ehhez azonban több cukor veendő, mint a többiekhez, mert saját édességük általában kevesebb.

Akár lekvár, akár befőttek készítéséhez válogatja is a vevő a gyümölcsöt, válasszon mindig az üdeség teljességében és az éres megfelő stádiumában levőt és ne az állott, tőpörödött, a szállítás által agyongyötört gyümölcsöt, mert a készítmény finomságára ez lényeges befolyással van. Azért jobb megrendelés után, mint a piacon szerezni be a szükséges fajtákat, ahol az éres stádiumát meglehet szabni a szedés elrendelésével.

Az itt elmondottakhoz még csak egy szerény megjegyzést füzünk, még pedig azt, hogy a most

divatban lévő »iz« kifejezés helyett jobb szó a lekvár. Mert ezalatt a gyümölcs husából készült sűrű anyagot értjük, míg az »iz« alatt csak az anyag édességét, savanyúságát, fanyarságát, zamátját, stb., már pedig a tészátételhez nem tehetvén folyadékot, pedig az is adhatna izt, ha nem sűrűre főtt gyümölcshust, aminek lekvár a neve, tehát ezt a szót kell mindannyiszor használni, valahányszor lekváros tészátétel készítéséről van szó.

A vadak (husához adni szokott meggyhus sem egyéb lekvárnál, csakhogy, mivel lekvárnak a gyümölcsöt passzírozva meg anélkül is szokták főzni, a vadhusak mellé meg héjjas gyümölcshust, illetve héjjas gyümölcsekvárt tálalnak, még pedig az édes-savanyu meggyet, azért sokan a helytelen meggyhus elnevezést használják arra a lekvárra, amelyet vadhushoz adnak.

A balatonfüredi járás venoéglőseinek szervezkedése.

Mult hó 25-én a balatonfüredi járás általános ipartestületének elnöke értekezletre hívta össze a testület vendéglős tagjait abból a célból, hogy megalakítsák a vendéglősök szakosztályát. Az értekezleten, melyen az Országos Vendéglős Egyesület is képviseltette magát, néhány kivételével, teljes számban megjelentek a kartársak. Gácsér János, az általános ipartestület ágilis elnöke talpraesett beszédben üdvözölte a vendéglősiparosokat, mint akik először vesznek részt kötelességszerűen az általános ipartestület kebelében tartott gyűlésen és kifejezte abbéli reményét, hogy az új tagok növelni fogják nemcsak a tagok számát, hanem a testület erkölcsi erejét is, s hogy mindenkor vállvetve a többi iparostaggal egyetértésben fogják az ipari érdekeket előmozdítani. Megnyitó beszéde után átadta a szót az Országos Vendéglős Egyesület kiküldöttének, ki a részletekre is kiterjeszkedve, igyekezett a vendéglősök új helyzetét és az ipartestületben kapott jogokat és kötelességeket megismertetni. Vázolta röviden azt az évtizedeken keresztül folytatott küzdelmet, mely a képesítéshez való kötés kimondását megelőzte, kiemelte a kényszertársulásban rejülő előnyöket, melyeknek bölcs és céltudatos felhasználása által módjokban lesz a vendéglősöknek, habár csak szük keretben saját ipari érdekeit védeni és annak fejlődésére befolyást gyakorolni. Felemlítette még, hogy a vendéglősök különleges érdekeinek szempontjából szükség van a vendéglős-szakosztály felállítására, melyet már most megszervezni ajánl.

A jelenvolt vendéglősök nagy figyelemmel hallgatták az OVE. képviselőjének előadását, s ahhoz képest több tag hasonló értelmű felszólalása után, mindjárt ki is mondták a vendéglős szakosztály megalakítását, s nyomban megválasztották Milleker Lajost elnöknek, Sebeste Erhardot helyettes elnöknek, ezenkívül még választottak hat választmányi tagot is. A

szakosztály írásbeli teendőit Papp Kálmán ipt. jegyző fogja végezni. Ezután Mileker Lajos, az újonnan megválasztott szakosztályi elnök a maga és megválasztott társai nevében megköszöni az irántuk nyilvánított bizalmat, a szakosztályi gyűlést vezetését átvette.

A szakosztályi gyűlés mindenekelőtt két teci az általános ipartestület előljáróságába, hármat pedig a békéltető bizottságba küldött ki.

A tanoncszerződésekre vonatkozólag pedig élénk és kimerítő eszmecsere után a következő irányelveket állapították meg: Elemi iskolát végzett ifju négy évi, négy középiskolát végzett ifju két évi, ennél több iskolát végzett ifju egy évi tanonckodás után legyen csak felszabadítható; a vendéglős családtagjai, ha a 15. életévüket meghaladták, egy évi, ha pedig nem haladták meg, csak két évi tanonckodás után legyenek felszabadíthatók. E fontos megállapodás után még több kisebb ügy elintézése is végeztetett.

Végül Gácsér János ipartestületi elnök bejelenti, hogy ősszel Balatonfüreden egy dunántúli iparos-kongresszust rendeznek, amelyre már most meghívja a vendéglős-szakosztály tagjait. Ugyancsak bejelenti azt is, hogy aznap este az iparosifjuság szakoktatása előmozdításának céljaira táncvigalmat rendez, amelyre szinte szívesen meghívja a vendéglős iparostársakat. Ezek után Mileker Lajos szakosztályi elnök bensőséges buzdító szavakkal bezárta a szakosztály gyűlését.

A vasuti vendéglősök sérelmei.

Az Országos Vendéglős Egyesület vezetősége több ízben eljárta már illetékes helyen a vasuti vendéglősök ügyében, ahol a szerzett tapasztalatairól a következőkben adhat számot: »A hivatalos körök intenciója az, miszerint a pályaudvari vendéglősök a mostani nehéz gazdasági viszonyok között is megtalálják boldogulásukat. Az az eddig konkrét formában felhozott sérelmek nem igazi sérelmek, hanem csak anomáliák, melyek a bérleti szerződések egyes pontjainak léves értelmezéséből származnak. Az igazgatóság ezeken, valamint a jövőben előforduló hasonló sérelmeken is kész mindenkor segíteni, ha azok kellő formában eléje terjesztetnek. Azt már most közölhetjük, hogy a vasuti vendéglősök nincsenek kötelezve nyugdíjas vasutasok kedvezményes ellátására.«

Ít említjük meg azt is, hogy az OVE. vasutas vendéglős szakosztálya által mult hóban tartott értekezletről kiküldött bizottság eljárásának eredményét az OVE. levélben fogja az érdekeltekkel közölni.

A Cinkota és környéke vendéglősipartársulathoz tartozó egyik községének vendéglősei a napokban értekezletet tartottak, amelyen a szikviz- és sörügyet, valamint az egyre szaporodó zugkimézők ellen teendő lépésekt tárgyalták.

Hivatalos közlemények.

Felhívás a vidéki általános ipartestületek vendéglős szakosztályaihoz.

Az 1884. évi XVII. t.-c. 141. §-a értelmében minden ipartestület kebelében az iparosok és tanoncok vagy segédek közt felmerülő surlódások és vitás kérdések elintézése végett egy békéltetőbizottság szervezendő, melynek tagjait felerészben az iparosok által választott iparosok, másik felerészben a segédek által választott segédek teszik.

Mint hogy pedig a vendéglősök (kávésok, szállodások) még csak most kerültek az általános ipartestületbe, mely ezt a békéltetőbizottságot bizonyára már régen megalkotta s így abban a bizottságban ezidőszert egyetlen vendéglős vagy vendéglőssegéd sem foglal helyet, sietősen gondoskodjék a vendéglős szakosztály arról, hogy ebbe a békéltetőbizottságba minél előbb betekerüljenek szakmánk képviselői is.

Felhívjuk továbbá a vendéglős szakosztály elnökségeit arra is, hogy az idézett törvény 103. §-ának megfelelőleg a munkakönyvvel ellátott segédzemélyzetet (pincér, szakács, stb.) bejelentem s azok alkalmaztatásának időpontját a munkakönyv bemutatásakor feljegyeztetni el ne mulasszák, már csak azért sem, mert a mulasztás bírsággal járhat, de főképen azért ne, mert a szakképzettség kimutatásához szükség-s két évi gyakorlatot a munkakönyv tulajdonosa csak ezzel a feljegyzéssel igazolhatja.

Az „Országos Vendéglős Egyesület”
elnöksége.

Különféle közlemények.

Adóvallomást kell beadni. Az 1920. és 1921. évre szóló jövedelem- és vagyonadó kivétele tárgyában a pénzügyminiszter cirendelte, hogy a szükséges bevallásokat az adókötelessek július 1-től 31-ig terjedő időben adják be. A használandó bevallási íveket az adófelügyelő-ségnél, illetőleg az előljárásnál lehet beszerezni. Figyelmeztetjük a kartársakat, hogy vallomásukat beadni el ne mulasszák, mert ugy járnak, mint azok, kik az előbbi kivételekhez kívánt vallomásokat nem adták be, t. i. kivételtek rájuk horribilis nagy adót azzal az indokolással, hogy miután a fél felhívásra sem adott be vallomást, a kivételnél az összeiró-bizottság becslése vétetett számításba.

Ezt abból a száz meg száz iratból tudjuk, melyet előttünk a panaszkodó kartársak szerkesztőségünkben felmutattak.

Főpincérek juliálisa. A Főpincérek Országos Egyesülete július hó 19-én, kedden az Erzsébet Sósfürdő összes helyiségeiben zártkörű Juliálist rendez, az egyesület kulturális céljainak javára. Meghívók és jegyek az üzemekben levő kartársaknál, valamint a helyszínen kaphatók. A tánczenét Kálmán Móric közkedvelt 12 tagú cigányzenekara szolgáltatja. Kezdeté délután 4 órakor, vége éjjel 2 órakor. Ez alkalomra bérelt villamosok, a város főbb utvonalaiban éjjel közlekednek! A mulatság kedvezőtlen idő esetén is meg lesz tartva, amennyiben minden kényelemnek megfelelő fődött helyiségek állanak rendelkezésre. Kitűnő ételekről és italokról gondoskodva!

Mi a különbség a maximális-ár és a tájékoztató-ár között? Junius hó közepe óta az ujonnan átszervezett Árvizsgáló bizottság eltörölte a maximális árakat és helyette az ugynevezett tájékoztató árakat léptette életbe. A legtöbb kartárs, de még jogász se volt tisztában azzal, hogy mi a különbség a keltő között és inkább csak találgatták, de nyíltan nem merték véleményüket kockáztatni. Dr. Biber Gyula, az Árvizsgáló Bizottság elnöke a maximális árak és tájékoztató árak közli különbségét így magyarázza, s ezen ő általa adott magyarázat a legilletékesebb, miért is hozzá mindenki igazodhatik:

»A különbség a maximális és tájékoztató árak közt nagyon lényeges. Eddig, ha valaki túllépte a maximális árat, azt minden további nélkül megbüntették, mint árdragítót, tekintet nélkül arra, hogy volt-e ebből jogtalan haszna, vagy nem volt. Aki a tájékoztató árat lépi túl és e miatt eljárás indul ellene, annak joga van bizonyítani, bármilyen drágán is adta el az árut, hogy nem nyer többet, mint amennyit jogosan felszámíthat nyereség gyanánt. Az Árvizsgáló Bizottság hatáskörébe tartozik ez iránt döntő véleményt nyilvánítani.«

Kifőzési engedély vagy igazolvány vagy vendéglői iparengedély (hatósági engedély) nem ugyanegy. Ha van vendéglős, kinek ilyen kifőzési iparigazolványa van, azt sürgősen cseréltesse ki. Az Orsz. Vendéglős Egyesület irodája (VIII., Gyulai Pál-u. 9., II. 20.) ebben az ügyben szívesen szolgál felvilágosítással.

Miképp lehet a bor gyümölcsizét eltávolítani. A bornak valamilyen nem kívánatos mellékizét vagy erős deritésekkel vagy szénporral lehet eltüntetni, esetleg mérsékelni, ezen eljárásoknak azonban nagy hátránya, hogy a bornak egyéb értékes részeit is veszélyeztetik. Ezen okból csak a legvégső esetben ajánlhatjuk ezek alkalmazását. Lehet, hogy csupán rendes kezeléssel, esetleg egy csersav- és zselatinkezeléssel is szépen javítható lesz a bor ize s ha más hordóba kerül, a most talán feltűnő gyümölcsizé magától is elsimul. Egyébként ha az iz nem kellemetlen és nem nagyon feltűnő, kár volna valami erőltetett eljárással a bort bántani. Jó lenne kicsinyben próbát tenni eponittal. A szénporok kö-

zött ennek van legszebb és legkevésbé hátrányosan jelentkező hatása. Hl.-ként 50—150 gramm eponit volna próbaként a borral jól összerázandó. Ha letisztult, vagy ha az eponitot a szorból kiszűrjük, azonnal megállapíthatjuk, hogy milyen hatása volt. Az eponit egyben a bor színét is megvilágosítja.

A hajóvendéglősök szervezkedése. Junius hó 21-én és 22-én a szolgálaton kívül volt hajóvendéglősök értekezletet tartottak, amelyen a szervezkedés módjait beszélték meg. Az előkészítő munkálatok intézésére egy kisebb bizottságot küldtek ki, aztán felkérték az Országos Vendéglős Egyesületet, hogy a hajóvendéglősök jogviszonyaira vonatkozólag a legközelebb tartandó értekezleten — kellő információk után — tegyen előterjesztést. Az előkészítő bizottság felkéri azokat a hajóvendéglős kartársakat, akik még eddig címüket nem közölték, hogy azt sürgősen jelentsék be az Orsz. Vendéglős Egyesület irodájában, Budapest, VIII., Gyulai Pál-u. 9., II./20.

A budapesti pincértanonciskola évvizsgálója — mint utólag értesülünk — junius 27-én volt. Minden vizsgálat nyilvános szokott lenni, mert azt nem csupán a növendékek érdekében tartják, hanem főképpen a nagyközönség számára, melynek csak ezuton van alkalma meggyőződést szerezni arról, hogy a növendékek és tanárok megfeleltek-e azon kötelezettségüknek, melyét az ügy fontossága eléjük szab. Ez a nyilvánosság emel minden intézetet olyan tekintéllyé, melyre hivatkozni, építeni lehet s mely annak az ügynek, melynek szolgálatában áll, minden részét a haladás szellemével hatja át. Csak a nyilvánosság adhat minden tanintézetnek létjogosultságot.

Ez az igazság áll különösen a pincértanonciskolára, mert egy fontos iparágak ő az egyedüli hivatott képviselője, a vendéglői szakképzettségnek egyedüli tényezője. A benné folyó tanításnak kell megadnia a szakképzettség jellegét s mindazon ismereteket, melyeket egy vendéglősnek az általános műveltség keretén kívül még tudnia kell s melynek tudása nélkül nem boldogul, hanem csak kontárkodik. Ha ezt ez az iskola nem tudja megmutatni s mindenki elhíttetni, akkor nem szakiskola, hanem csak egy torzszülött, mely hivatását betölteni soha sem fogja. Ennek megállapítására szükséges a nyilvánosság.

Hogy a budapesti pincértanonciskola kiállja-e a nyilvánosság tisztító tüzet, nem tudjuk, mert a vizsgálót nem tartották nyilvánosan, de hogy vezetők nem áll hivatása magaslatán, az bizonyos.

Törkölypálinka rézvörös színének eltüntetése. A vörösboros hordóban tartott törkölypálinkának rézvörös színét eponittal meg lehet javítani. Az eponit nem más, mint növényi eredetű szén, mely a borokat s pálinkákat igen jól színteleníti. Az eltüntetendő szín erősségéhez képest hektolitereként 50—100—150 gr. eponitot keverünk a pálinkába olyanformán, mint ahogy a derítőnya-

gokat szoktuk a borba keverni, s a leülepedni kezdő eponitot egy-két napi időközökben néhányszor felkeverjük, hogy újra eloszlódv a pálinkában, minél jobban kivegye a szinanyagokat. Azután a pálinkát megsűrjük, hogy az eponitot kivegyük belőle. Eponit hiányában közönséges szűrőszénport is használhatunk. Amennyiben a pálinkának zamataja hátrányosan megváltozott, az eponit valószínűleg ezen is segít, de egyben egyéb zamatot is elvon. Mindenesetre tanácsos lesz előbb kicsinyben — egy liternyi-vel — próbát tenni, hogy a használandó eponit pontos mennyiségét s egyben az eredményt előre meg lehessen állapítani.

A marhavásártéri vendéglő bérletére a főváros tanácsa nyilvános árverést hirdet. Pályázati határidő 1920 július 11. d. e. 11 óráig. Bővebbet a Központi Városháza II. em., 212. sz. alatt, (VIII., tanácsai ügyosztály) és a közigazgatóságánál, IX., Soroksári-ut 53. sz. alatt nyújtanak.

A Vigadó bérletére is hirdet versenytárgyalást a főváros tanácsa. Pályázati határidő 1921. július hó 5., d. e. 11 óra. Feltételek és egyéb felvilágosítással szolgál a XVI. ügyosztály, VI., Központi Városháza, II. em., ajtó 245. Dr. Vigyázó Géza tanácsjegyző.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincérek stb. Orsz. Nyugdíjegyületének igazgatósága június hó 21-én tartotta rendes havi ülését. A múlt havi ülés jegyzőkönyvének hitelesítése után jogtanácsos bemutatla a választmányok elszámolásait. A választmányok elszámolásainak tudomásul vétele után jogtanácsos bejelentette Kaszt Mátvás egyesületi tag elhunytát és özvegyének nyugdíjmegállapítása iránt való kérelmét, melyet az igazgatóság teljesített. Ugyancsak teljesítette az igazgatóság a felhözött indokok alapján özv. Horváth Lajosné nyugdíjas végkielégítés megállapítása iránti kérelmét és nevezett részére 3 évi nyugdíjának megfelelő végkielégítést állapított meg, valamint Bandl Sándor nyugdíjfelemelés iránti való kérelmét is, amennyiben az utánfizetendő különbözetet és kamatot megfizeti.

Gyászrovat. Rosenauer Péter nyug. csendőrtiszt helyettes, a »Fogadó« kiadóhivatalának volt tisztviselője, márt hó 17-én 65 éves korában Budapesten elhunyt.

Kovács Kálmán kartársunk neje, született Tóth Erzsébet június hó 21-én 49 éves korában, boldog házasságának 17. évében elhunyt. A boldogult temetése június 23-án volt, amelyen a kartársak is nagyszámban vettek részt. Nyugdíj-jék békében!

Az adóbehajtásról.

Nap-nap után érkeznek siralmakkal telített panaszok az adóbehajtások szigorúsága ellen. Nem elég, hogy az adókiivetés annyira sérelemmel van telítve, ezt még fokozzák azzal a szigorúsággal, hogy ezt az igazán tarthatatlan adó-

mennyiséget erős kényszerrel akarják iparosainktól és kereskedőinktől, kiknek teljesítőkéességét sok más jelenleg feltornyosuló helyzet és körülmény már amugy is kimerítette, kiszorítani. Nem akarunk jelenleg a panaszok részleteivel foglalkozni, most csak ismertetni kívánjuk röviden lételes törvényeink rendelkezését az adóbehajtások tekintetében. Törvényeink a békében hozottak s így érthető, hogy a mai teljesen megváltozott gazdasági körülmények között édes-kevés védelmet nyújtanak az adónak.

A behajtásnak 3 fokozata van, 1. a megintés, 2. zálogolás, 3. az árverés.

1. Ha az esedékességkor az adózó tartozását ki nem fizeti, ennek 8 nap alatt leendő ki-fizetésére megintik. Kik közvetlenül az adóhivatalnál fizetik adóikat, posta után kapnak intést. Más esetben, ha új adózóról, vagy teljesen új adókiivetésről van szó, akkor egyénileg intik meg az adózót, egyébként a helyi szokás szerint dob-szó, vagy írásbeli hirdetmény kifüggesztése által.

2. Ha a megintés nem járt eredménnyel, úgy a végrehajtási eljárást teszik folyamatba. A végrehajtási eljárás megkezdése esetén az adózó 6 százalék behajtási illetéket is fizet, amely összeg csak emeli az amugy is nagy teherrel járó adókat. De hát kinek van annyi pénze, hogy a kísérteties 8 napon belül egész tartozását le-fizesse? Ha halasztást vagy részletfizetési kedvezményt kér, a 6 százalék akkor is jár; a szegény adózó ennek a rémétől nem egykönnyen menekülhet.

A végrehajtási eljárás elsősorban az ingókra indítatik, s csak ha ez nem vezetett eredményre, folytatják, ahol van, az ingatlanokra is. Az ingókra a következő sorrendben: készpénz, fizetés, nyugdíj, értékpapír, behajtható készpénzkövetelés, s csak ha ilyenek nincsenek vagy nem találhatók, kerül a sor a többi ingókra. Ezek tekintetében is elsősorban a könnyen értékesítendő ingók foglalandók le, elvül tüzetvén ki, hogy az adóhátralék minél kevésbé sértő és kártékony módon biztosíttassék. Oly tárgyak, melyek eladása által az adókötelezettnek nagyobb kár okozhatnék, mint amennyire az adóhátralék fedezése céljából okvetlenül szükség van, lehetőleg megkímélendők, az ingók közül azok foglalandók le, melyeket maga az adózó kijelöl. Ezt a pár mondatot naponkint ötvenszer kellene le-írni minden adóvégrehajtónak, akkor talán nem fordulnának elő azok az anomáliák, hogy egyszerűen bejön az iparos műhelyébe, semmit nem kérdez, nem érdeklődik, hanem egyszerűen le-foglal kénye-kedve szerint, amit csak akar, sőt a legszivesebben a legnélkülözhetetlenebb felszereléseit, gépeit, mert így jobban szorít az adóprés. De ha egyszer a gépeket eladják, miből jönnek az új adók alanyai?

Nem foglalhatók le az adózónak és háznépének a háztartáshoz szükséges házi- és konyhabutorai, edények, főző- és evőeszközök, kályhák, a ruházkodáshoz szükséges tárgyak, a szükséges ágy- és fehérnemű. Ugyiszintén a kisiparosoknak,

kézműveseknek, munkásoknak, napszámosoknak és azoknak, kik magukat kézi munkával tartják fenn, a keresetük folytatásához szükséges szerszámok, eszközök, műszerek és állatok, továbbá kisiparosok és kézművesek feldolgozható anyagkészlete 150 korona erejéig. Más mentesség, ami az iparosokat érdekelné, nincs. A kereskedőnél is ágy- és fehérenemű. Ugy szintén a kisiparosoknak minden lefoglalható az üzletében. Akik gépekkel dolgoznak, vagy nem tekinthetők kisiparosoknak (ebből a szempontból a végrehajtó a lehetőség szerint senkit nem tekint annak), azoknak gépeit és szerszámaikat és iparuk folytatásához szükséges egyéb felszereléseiket mi sem védi. Béláltható, mennyire sürgős védelmi intézkedésekre van szükség ezen elavult rendelkezések kiegészítéseként.

Ezen szabályokat még szigorítja azon 1920. évben hozott törvényes intézkedés is, mely szerint köztartozások s így adók miatt is vezetett foglalás esetén, ha a foglalást az adósnál vagy ennek lakásában eszközölték, legyenek azok az nigók bár másnak tulajdonai, a foglalás ellen igénypernek helye nincs. Ha tehát valaki egy cipőt, vagy órát ad javítás végett és azt az iparosnál lefoglalják, azt kiigényelni nem lehet. Hogy ez mennyire sérelmes, azzal még foglalkozni sem kívánunk.

A lefoglalt ingóságok elvileg a foglalás helyén hagyatnak, de a szükséghez képest elvihetők s a községi előjáróság őrizetére bízhatók.

A végrehajtási eljárásnál előfordult törvényes szabályellenességek orvoslását a végrehajtást szenvedő fél a pénzügyigazgatóságnál (Budapesten a kerületi adófelügyelőhelyettesnél) kérheti. E célból panaszíratot adhat be, melyben kifejti és indokolja, mit tart sérelmesnek és mily irányu orvoslást kér. Ezen panaszírat e sérelmes eljárástól számított 8 napon belül adandó be s ezt az említett hatóság 30 nap alatt köteles elintézni.

3. Ha a zálogolás dacára az adóhátralék 15 nap alatt ki nem fizettetett, vagy halasztás, illetve részletfizetési kedvezmény nem engedélyezett, a lefoglalt ingókra árverést tűz ki legfeljebb 30 napra a pénzügyi hatóság. Az eszközölt zálogolás legfeljebb 1 évig marad hatályban. A kilüszött árverésen, ha a lefoglalt ingóság becsértéke 100 koronát meghalad, csak az esetben adható el, ha a becsérték háromnegyed része megígértetett. Ellenkező esetben egy második árverés tüzetik ki, amelyen a legtöbbet ígérőnek a tárgyak feltétlenül eladatnak. Ugyancsak második árverés tüzetik ki, ha vevő nem akad, mely esetben a szükség esetére a lefoglalt ingóságok oly helyre (piacra, vásárra) is vihetők, ahol vevő biztosítva van.

Ezek a törvények és rendeletek rövid kivonatu intézkedései. Mindenki megítélheti, hogy mennyire nem felelnek meg a mai gazdasági viszonyoknak és azok méltányosságának, melyet a Pénzügyminiszter ur folyton hangoztat. Eddig

mindenütt a legnagyobb szigorúságot tapasztaltuk, reméljük azonban, ha a végrehajtóközegek is rájönnek arra, hogy a kérelhetetlen szigorral többet ártanak annak az állami hatóságnak, melyet éppen védeni akarnak, akkor sokkal méltányosabban fogják ezen kétségtelenül tulszigoru szabályokat a gyakorlatban alkalmazni.

Dr. Brüll Béla.

Üzleti hírek.

Budapest. Az or Gyula, a VIII. Madách-utca 22., Biró József a VI., Erzsébet királyné-ut 31., Hackspacher István a VII., Erzsébet királyné-ut 65., Molnár István a VI., Erzsébet királyné-ut 112., Quittner Árpád a VII., Rákóczi-ut 72., Borsfay József a VI., Lehel-u. 31., Dubniczky Erzsébet az V., Visegrádi-ut 60., Feczko István a VI., Reiter Ferenc-u. 45. id. Heinrich Ferenc az I., Márvány-u. 19., Keszellmann György a VIII., Sárkány-u. 8., Marton József a VI., Erzsébet királyné-ut 114., Révész Pál a VI., O-utca 46., Siptár János a VI., Rózsa-u. 78. szám alatti vendéglőt vette át.

Rákosszentmihály. Giesz Gyuláné a Batthyány-u. 35. számú házában egy új csinos vendéglőt létesített.

Szentendre. Schunk Antal megvette Kortsog János vendéglőjét. Crnagorác-féle vendéglőt megvette Szóke János kartárs.

Győr. Pattermann Rezső volt kolozsvár »Ferenc József«-szállodás, utóbb Nagyszebenben az »Europa«-szálló tulajdonosa, megvette a Meixner-féle »Royal«-nagyszálló éttermét és kávéházát s azt átalakítva és berendezve f. é. szeptember hó 1-én nyitja meg.

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

Szerkesztői üzenetek.

Hidashollós. Kartárs ur előfizetése ez év végén jár le.

Salgótarján. Mi várjuk válaszáat.

Érdeklődő. Mulatságokról vagy vigalmakról szóló híreket csak akkor közöljük, ha erre felkérnek.

Jégszekrény, hatalmas
és egy 24 méteres hosszú békebeli hordó-
kötél ELADÓ. — Conti-utca 5., vendéglő.

ELADÓ 12 személyes AUTOBUSZ

garantált üzemképes állapotban, nyári üzemekhez kartársaimnak nagyon ajánlom. — Cim: DAVID PÁL Corsó-kávéház tulajdonos GYÖNGYÖS.

Steinberger Vilmos és Társa

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

Törvényszékieleg
bejegyzett cég.

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

Püspöki uradalmi bérpince r.-t. Vác

Pincegazdaságok: Budapest, Budafok, Vác

Központi iroda:
Budapest, V., Zrinyi-utca 7.

KASS-fogadó, Szeged,

Színház-tér, Stefánia-park mellett.

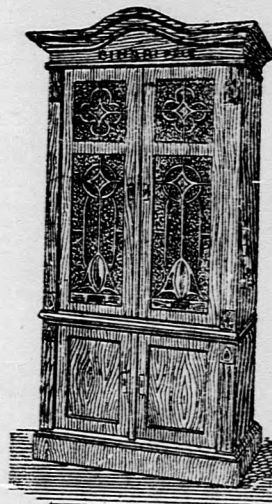
Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Kö-
zpontifűtés. Hideg melegvíz szolgáltató minden szobá-
ban. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lak-
osztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni
sörház. — Nagy fényes kávéház. — Villamos megálló.



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 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 énekarabokat.
Megrendelés végett levélhi-
vásra lejövünk. Az érdeklő-
dőknek dus mintaraktárunkon
zenéinket bármikor működés-
ben bemutatjuk.
VÉTEL NEM KÖTELEZŐ!!

**Vendéglősök, korcsmárosok és
kávések figyelmébe!**
Üveg és porcellán áruk
nagy választékban és ere-
deti gyári áron kaphatók

IFJ. GRÜN WALD MÓR
üveg és porcellán nagy raktárában
Budapest, IV. Ferencz József-rakpart 6. sz.
(a Ferenc József-hid közelében.)

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

Pincéjéből a legjobb minő-
ségű ó- és új fajborokat,
továbbá mindennemű
szeszestalt a legelőnyö-
sebb feltételekkel szállít.

TELEFONSZÁM: 93—87.



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-ittalt ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsör különlegességét. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

IPARSÓ

lagylalt, jegeskávé, hűgkészítmények előállításánál, a jég szállítására, valamint hűtőkészülékekhez.

Minden felvilágosítást díjmentesen nyújt a



Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

Budapest, V, Vilmos császár-ut 32



Minden szőlőbirtokos, borkereskedő, gazdakör, központi szeszőzde és szőlészeti alkalmazott járassa a minden csütörtökön megjelenő, egyetlen hazai szőlő- és borgazdasági szaklapot, a

„BORÁSZATI LAPOK“-at.

Előfiz. ára a következő 1/4 évre 75 K. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, IX., Üllői-ut 25. 11. Köztelek.

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

tej, rum, cognac, bel- és külföldi borok és likörkülönlegességek nagykereskedése

BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
175-72



TÖRLEY



SZENT ISTVÁN

Duplamalátasört világszerte utánozzák.

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



A