

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre 12.— P

Félévre . . . 6.— P

Negyedévre 4.— P

M. kir. postatakarék-  
pénztári csekszámla  
száma 38990.A hirdetési díj mm.-  
ként 24 fillér és előre  
fizetendő. — Szöveg  
közt ennek duplája.


# FOGADÓ

SZERKESZTŐSÉG  
ÉS KIADÓHIVATAL  
Budapest,  
VI., Csengery ucca 51.  
I. em. 7.

Telefon: 18-8-98.

## MAGYAR VENDÉGLŐS

Lap megjelenés  
minden hónap 1-én  
és 15-én.

A „KORCSMÁROS” MELLÉKLETTEL

Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Egyesülete és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztálya hivatalos közlönye  
A fogadós-, vendéglős-, korcsmáros- és kávéipar, idegenforgalmi, borgazdasági és pinceérdekeket képviselő lap

Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Egyesülete, Budapest, VI, Csengery u. 51.

285. szám.

Budapest, 1935 június 27.

### Felhívás

az 1935. évi szeptember havában tartandó országos vendéglős és korcsmáros kongresszus tárgyában.

#### Tisztelt Kartársak!

A múlt évben Vácon tartott országos kongresszuson egyhangúlag elfogadott határozat alapján az idei kongresszust egyesületünknek Zalaegerszegen kell rendezni.

E határozat végrehajtásában már most meghívjuk az ország valamennyi vendéglőseit, szállodásait, korcsmárosait és kávéseit a folyó évi szeptember havában Zalaegerszegen tartandó

## országos vendéglős és korcsmáros kongresszusra.

Most előzetesen közöljük, hogy Zalaegerszeg megyei város polgármesterével történt megállapodás szerint az országos kongresszus a város által rendezendő „Göcseji Hét”-tel kapcsolatban szept. 4-én lesz tartva.

**Odautazás** szeptember 3-án, **tanácskozás** szeptember 4-én, **hazautazás** a badacsonyi és balatonfüredi borvidék megtekintésével szeptember 5-én.

**Ötvenszázalékos utazási kedvezmény biztosítva van.**

A kongresszusra szóló meghívók, amely részletes és kimerítő tájékoztatást fog tartalmazni, rövidesen szétküldésre kerülnek.

A kongresszuson tanácskozásra kerülő tárgyakat az elnökség már összeállította. Szívesen vesszük és ezúton fel is kérjük a kartársakat, valamint a szakosztályok, ipartársulatok és szakcsoportok vezetőit, hogy a tárgysorozatra vonatkozó kiegészítő javaslataikat, indítványukat folyó évi július hó 9-éig küldjék be az egyesület címére.

Több oldalról nyilvánult érdeklődésre itt közöljük, hogy Zalaegerszeg város autóbusszal igen jó úton, gyönyörű balatonmenti tájakon keresztül elérhető.

Kartársak! Jöjjetek el valamennyien, vagy legalább minél nagyobb számban. Képviseletese magát ott minden város, minden járás, minden község. Mert fontos és sürgős munka vár a kongresszusra és éppen azért szükséges az ott tárgyalásra kerülő szakmai ügyekben kongresszust tartani, mert abban a hazai vendéglősök és korcsmárosok közakarátának kell megnyilvánulni, amire más mód és alkalom nem kínálkozik.

Kartársak! Készüljünk a kongresszusra, jöjjünk el arra minél többen, hogy számarányunkban rejlt erkölcsi és gazdasági erővel fektessük le a hazai vendégipar boldogabb korszakának alapépítményét és haladásának biztos oszlopait.

Fel a kongresszusra!

Kartársi üdvözlettel

Keszezy Vince,  
díszelnök.

Szücs Mihály,  
elnök.

Eszéki Kálmán,  
a vendéglős szakosztály elnöke, Zalaegerszeg.

Pösch Gyula,  
titkár.

U. i. A kongresszussal kapcsolatos mindennemű felvilágosítást a fenti egyesület tiekarsága adja.

## Popper Mór és Lipót Rt. bornagykereskedés

Alapítva 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd u. 8.

Telefon: 48-4-62.

Az 1922. évi országos szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Válogatott uradalni fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

# Bortermelők tiltakoznak a termelői kimérések ellen

A bortermelők alábbi sorait a pénzügyminiszter úr szíves figyelmébe ajánljuk:

Tekintetes Szerkesztőség!

Tisztelettel kérem, alulírott vidéki 45 holdas szőlőbirtokos, engedtessek meg, hogy b. lapjokban bennünket, szőlősgazdákat igen érzékenyen érintő kérdésben felszólalhassak.

Sajnos, az egyetlen szaklap, mely a mi érdekünket volna hivatva megfelelően képviselni, ezt a kérdést néhány társtulajdonos egyéni érdekében túlságosan egyoldalúan kezeli.

Az utóbbi időben sűrűn megjelennek úgy napilapokban, mint az italmérők szakújságjaiban a termelői borkiméréseket támadó és dicséret felvételre szóló cikkeket.

A legtöbb cikk azonban a budapesti, gombamódrú elszaporodott pince-termelői kimérések jogosultságát és nélkülözhetetlenségét igyekszik vitatni.

Azok a nagy szőlőbirtokosok, akik Pesthez teherautóval könnyen megközelíthető távolsgában fekvő birtokukról vihetik fel a bort és legtöbbször Pesten is laknak, egymás után minden valamire való, jobb menetelű vendéglő vagy kocsma közvetlen szomszédságában, volt szeszes, vagy krumplis pincében kinyitják kiméréseiket.

Nem kell hozzá, csak néhány napos meszelés, reklámtábla, ócska ászokfák, melyeken sorra felraknak hordókat és máris mérik a bort, gondosan ügyelve arra, hogy a szomszédos kocsma által használt elvezetéshez hasonló hangzású borokat hirdessék, természetesen pár fillérrel alacsonyabb árban.

Addig, míg a történelmi borvidékek hallatlan nagy értékesítési nehézségeivel küzdő kistermelői szövetségi pinceészetük útján ilyen kimérésekben mérgettek borukat, még csak rendben volt a dolog, mert pl. tojaji vagy badacsonyi, úgyszintén somlói borokat úgy sem igen mérték minden sarkon a kocsma és a borok árai is magasabbak a kommere árúnál.

Most már azonban a budapesti hangzatos, kommerceborokat árusító termelői kimérések, melyekben a tulajdonosok gyakran tiszter annyit bort is eladnak egy év alatt, mint amennyit tényleg termelnek és nagymennyiségű olyan bort is értékesítenek, amelyen például birtokukon egyáltalán nem is terem, igen nagy árrömbölést idéznek elő a nagy többségben levő, termelői kiméréssel nem bíró vidéki szőlősgazdák kárára!

## SZILVESZTER LAJOS

Égészségügyi berendezések és épületbádós munkák vállalata  
BUDAPEST, IV. VERES PÁLNE UCCA 3. SZÁM.  
(Irányi ucca sarok) Alapított 1881. évben. Telefon: 82-5-47.  
Szállodák, éttermek szállítója mindennemű szerelési munkákkal vállalkozó leső árban.

Mielőtt épít, vagy bármilyen javítást eszközöltet, saját érdekében kérjen cégetől árajánlatot. Elsőrendű pontos munka. Olcsó árak. A legkisebb javítási munkához szerelők azonnal küldök.

Mi, vidéki bortermelők, akik közül igen sokan a kisebb gazdák, még abban a helyzetben sem vagyunk, hogy esetleg Budapestre felutazzunk, vagy hogy pincét bérelve, a kimérésre felküldendő borunkat beadózzuk, itt állunk, finom zámatos borainkkal és nem tudunk eladni, mert a kereskedők, vendéglősök, kocsmaárusok mind nyomják, szorítják lefelé a sárgaföldig az árakat, arra hivatkozva — ami tény is —, hogy a budapesti szomszédjaink kinyitott „termelői pincék” lényegében kisebb rezszel működvén, oly leszorított árakon mérlesekkel, decizik a bort, hogy reális napi árban lehetetlen kimérő iparnak a gazdáktól bort vásárolni.

A pár filléres árkülönbözet, melyet ezek a nagyüzemszerűen létesített konjunktúra-kimérések élnek borainknál és évente mondjuk 200 szőlőbirtokos vagononként 3-400 pengővel magasabb árat kiereszkol magának, eladott borainál, a másik oldalon többmillió pengős árrömbölést eredményez a tízezernyi, védekezni nem tudó vidéki szőlősgazdák kárára.

*A lap nyilvánossága előtt tehát határozottan tiltakozunk mi, vidéki szőlősgazdák, sok-sok ezren — akik nem tudunk és nem is kívánunk kiméréseket nyitni és vele elorsvasztani ezernyi legitim vendéglőt és kocsmát —, ez ellen az észnélküli árrömbölés ellen, melyet ez a kisebbség provokál, hogy a maga sült gesztenyéjét a parázsból kikaparhassa!*

Csak egy érvet hozok fel, mely minden, általuk agyonsejtel indokot, alérvet, sillogizmust megdönt. Ők azt mondják, nyisson minél több termelő kimérést. Hát tessék csak teljesen hozzá nem értő embernek is elképzelni, micsoda ribilliót eredményezne az, ha Pesten és a vidéki városokban megindulna az invázió és még vagy tízezer kimérés kinyitna az összes pesti pincékben, sarkokon. Lenne ebből olyan árrömbölés, hogy az egész társaság csúfos ráfizetéssel egymásnak árusítaná a bort és a végén a hatóságoknak kellene beavatkozniok abba, hogy a számtalan adót fizető kocsma, vendéglő, teljes pusztulását megakadályozzák, amellet, hogy maguk a termelői kimérések is mind megbuknának és tulajdonosaik nagy károkat szenvednének.

*Ezek a konjunktúra nagy szőlőbirtokosok, akik szinte iparszerűen sorra rendezik be megfelelő tőkével a budapesti pincekiméréseiket, — magukat az egész ország összes szőlő-*

## A Frauenthali porcellángyár főraktára

Szállodai, vendéglői és kávéházi üveg-, porcellán- és zománcedény nagykereskedése.

**FRIED**

Budapest, VII. Akácfa ucca 32.

Telefon: 41-6-38.

## TOPOR ENDRE

Szálloda-, étteremberendezést és restaurálást készít.  
VI. Eötvös u. I. Telefon: 28-9-43.

*birtokosai kizárólagos vezetőinek szerepeltetvén mindenütt, anélkül, hogy gyűléseken, lapokban, sőt miniszteri beadványokban a bornak minél szabadabb értékesítését követelik, nem törődve azaz a mérhetetlen vagyonvesztéssel, amit árrömbölésükkel előidéznék.*

*Nos hát én a magam részéről és számos szőlősgazdatársam nevében, akik a nagy pesti kimérési szabadságnak keserű árrömbölési eredményét szenvedjük, tiltakozom, erőlesen tiltakozom az ellen, hogy ezek az urak bennünket minden áron, kárunkra, képviseljenek és a nevünkben szerepeljenek. Mi lenne akkor, ha minden gazdának az ő felfogásuk szerint jogában állana például a tejet, lisztet, zsírt, gabonát, baromfit egyszerű termelői kimérési igazolvány alapján — mint amilyen a borkiméréshez kell — Budapestben, vagy bármely városban, községben, mindenféle, szedett-vedett pincehelyiségben mérni?*

*Mi lenne? Teljes értékesítési anarchia, közegészségügyi kihágások, élelmiszeripari visszaélések melegágya és olyan élelmiszerhamisítási konjunktúra, mely egészen rövid idő alatt önmagától omlna össze.*

*Követeljük mi magunk, bortermelők, az egyenlő elbáns elvének szigorú alkalmazását mindennemű borkimérésére!*

*Tessék a termelői kiméréseknek is ugyanazokat a hatósági előírásokat (helyiségbérelési feltételek, közegészségügyi kikötések), italmérési illetékek stb. betartani, ugyanazokat a közterheket viselni.*

Am akkor külső, hogy a tanult italmérői szakmával szemben a kez-

detleges termelői kiméricskélés egyáltalában nem fizetődne ki, lehetlenné válna az árrombolás, mert azonos teherviselés mellett a kalkuláció is csak azonos lehetne és így a termelők megmaradnának amellet az eredeti értékesítési rendszer mellett, — amelyre hivatottak: eladni a bort a kereskedő vendéglős és koresmárosnak, bajlódjon az vele, aki ezt a kiméricskét tanulja. A gazda pedig igyekezzék egészséges, jó borokat minőséget termelni!

Az álokoskodás, hogy a borfogyasztás visszaesne, ha nem lenne termelői kimérés, amely olesón adja a bort, az nem áll, hogy az italmérfőktől a közönség nem veszi meg azt a bort, melyet otthon fogyaszt el, hogy a koresmákban mért bor iránt nincs meg a bizalom. Miért volt meg ez a bizalom száz éven át és miért szűnt meg ez a kormányozható bizalom a lapokban elhelyezett cikkekből, a gyűléseken elhangzott számtalan beszédből, ha — sorra kivül kimérések arányában?

*Cszmadia maradjon a kaptafánál, régi igaz közmondás. Mi, vidéki kiméricskés praktikában és közelfekvésű konjunktúrával nem rendelkező, szőlőbirtokosok, egészséges borértékesítést követelünk, joggal várjuk a kereskedőket, a vendéglőst, aki realis kalkulációval mérheti a bort, akit nem sorvaszt el a mellette kinyúló kimérés tisztavágó árrombolása.*

Ugyanakkor kérjük, figyelmeztetjük az italméricskés szakma tagjait, igyekezzenek saját és mindannyiunk érdekében tisztá, jól kezelt borokat mérni, a bornak még nagyobb propagandát csinálni és mérsékelt árakat kalkulálni.

*Termelői kiméricskés elharcos Uraim! Ne legyenek kapcsiak, telhetetlenek, tartsuk meg a termelői etikát, tartsuk tisztelben azt az italméricskés szakmát, mely a mi fáradságos munkánkkal*

## KVILA GYULA

Bádigos munkák. Víz, gáz, csatornázás és fürdőberendezések. Központi fűtések, melegvíz ellátás és szellőző berendezések vállalata  
BUDAPEST, II. TÖRÖK UCCA 8. (Margithid közelében.) Telefon: 51-6-55

*előállított boraink értékesítésére van berendezkedve.*

Ne sajtátsák ki maguknak a részükre megszerzett egyetlen borászati orgánump révén valamennyi szőlősgazda képviselőjét, mert erre Önök az árromboló eredményes munkásságuk folytán igazán nem hivatottak.

*Hagyjának fel ezzel a tisztán saját öncéljaikat képviselő kimérés erőszakolásával, mert fordul az idő és a kereskedők, vendéglősök és koresmárosok, söntések, akik közül annyianak a strját ásta meg ez a kiméricskés szabadosság, pontosan nyilván fogja tartani azt, hogy kik is voltak azok a konjunktúra-lovagok és komolyabb boráremelkedés esetén, mikor nem kell tízföldfillérekre kalkulálni a szakmának, amikor az egészséges borértékesítés lehetősége helyre áll, minden italméricskés tudni fogja, hogy kik voltak a fekete listán, kiktől nem szabad majd bort vásárolniok!*

Bármennyire is furesának igyekeznek minősíteni ezek az urak álláspontunkat, mégis e helyen felszólított szőlőbirtokos társaimat, akik e sorokat olvassák, vagy erről tudomást szereznek, horeolójunk, szervezkedjünk a hennünket lassan elsorvasztó, az árrombolást közvetve eredményező termelői kimérések mai rendszere ellen!

*Sztriha Sándor*

szőlőbirtokos, okleveles gazda,  
Jászszentlászló.

*Fazekas Lajos*

szőlőbirtokos, városi tisztviselő,  
Kiskunfélegyháza.

selt érdekképviselői szerv sajátos érdekeinek, a nemzeti termelés egyetemes érdekeivel való állandó összehangolásáról.

3. örököndek afelett, hogy a hozzájuk tartozó kerületi kamarák az érdekképviselői rendszernek e törvényben foglalt céljait jól szolgálják.

4. állást foglalnak az őket illető elvi és országos jelentőségű kérdésekben.

5. felügyelnek az ország érdekképviselői, kultúrserveire, oktatás, stb.

6. választják az érdekképviselőnek a felsőházi tagjait s a fegyelmi bíróság tagjait (I. e. törvény).

*Az országos kamara szervei:*

19. A közgyűlés a szakosztályok tagjaiból, a szakosztályok, melyek a kerületi kamarai szakosztályoknak megfelelően alakítottak. A kiküldött kamarai tagokból.

Az országos kamara élén az elnök, ki a közgyűlésnek is elnöke. A szakosztályi elnökök a kamara alelnökei is. Az elnököt és alelnököket a közgyűlés jelölése alapján az illetékes miniszter nevezi ki.

20. Az országos kamarák alosztályait, szakmai csoportjaikat szakértkezletre is összehívhatják egyetemes jelentőségű kérdések megbeszélése.

*VIII. Gazdasági és pénzügyi rend.*

21. Az érdekképviselőtek hatáskörébe tartozókra évi járulékok vetnek ki.

E járulékok az egyenes adó bizonyos százaléka, olyképp, hogy a munkaadó tag által fizetett évi járulékok elvileg ne legyen több, mint vállalata alkalmazottainak egy munkanapra eső fizetése. A munkavállalók, művészek, szabadfoglalkozásúak egy munkanapra eső jövedelmüket fizetik. A munkások és alkalmazottak járulékait a munkaadó levonja s ő fizeti.

25. A jelen törvény körülírt célok szolgálatára alakult szervezetek javai, vagyontárgyai célvagyonnak tekintendők és az illető törvényes érdekképviselő ellenőrzése alá tartoznak. Ha az egyesületek tagjainak többsége határozatban kívánja, a célvagyon az ellenőrzésre jogosult érdekképviselő tulajdonába megy át.

*IX. Érdekközösségi testületek.*

*(Korporációk.)*

26. A minisztérium megengedheti, hogy a törvényes érdekképviselőtek országos kamarái valamely termelési ág vagy a vállalatoknak egy vagy több kategóriája érdekében egymás között külön közös testületi szervet lé-

## Megrendszabályozzák a társadalmi egyesületeket

**Milyen lesz az érdekképviselői reform?**

15. A kamara élén az elnök áll. Szakosztályalelnökök. Elnököt a közgyűlés, alelnököket a szakosztályok, a szakmai csoportok elnökeit a csoportok választják öt évre.

*Az elnököt és alelnököket a kormány, a szakmai csoportok elnökeit az illető országos kamara elnöke erősíti meg.*

*A törvény életbeléptetése után megalkuló kamarák elnökét és alelnökeit az első ciklus tartamára a kormány nevezi ki.*

A kamara igazgatóságát egy igazgató vezeti, aki az elnöknek és a közgyűlésnek van alávetve. Az igazgató elsőbbségen a kormány nevezi ki.

A szakosztályok és szakmai csoportok

tek ügyeit egy-egy titkár intézi.

Az adminisztráció ellátására természetesen a kamara alkalmazhat további munkaerőket.

17. *Országos kamarák.* A törvényes érdekképviselői szervezetek összefogó szervei az országos kamarák, melyek a hozzájuk tartozó kerületi kamarák közgyűlésén alakulnak olyképp, hogy az egyes kamarai szakosztályok és ezeken belül a munkaadók és munkavállalók az országos kamarában egyenlő képvisellettel bírnak.

18. Az országos kamarák képviselői: az érdekképviselői szervezet egyetemes a kormánnyal és a más országos kamarákkal szemben.

2. gondoskodnak az általuk képviselő

tesíthessenek, a termelésből folyó közös érdeknek szabályozása és előmozdítása céljából.

Ezek a testületek csak a törvényes érdekképviselések között alakulhatnak, de azok jogaival fel nem ruházhatók.

### X. Kollektív szerződések.

Csak a törvényes érdekképviselések jogosultak kollektív szerződések kötésére. Ezek által kötött kollektív szerződések hatálya kiterjed mindazokra a munkaadókra és munkásokra, akiknek szakmájára az illető érdekképviselő illetékessége kihat.

Kizárás és sztrájk tilos.

### XI. Munkaügyi bíráskodás.

Csak a törvényes érdekképviselések jogosultak kollektív munkaviszonyból eredő vitás ügyekben keresetet indítani és csak ők képviselhetik a munkaügyi bíróság előtt a hozzájuk tartozó munkaadók és munkások összességét vagy csoportjait.

30. A munkaviszály esetén a törvényes érdekképviselő köteles illetékes szerve útján a békéltetést megkísérteni. Ha ez nem sikerül, akkor a munkaügyi bíróság dönt.

### XII. Munkaközvetítés.

Munkaközvetítéssel csak a törvényes érdekképviselések foglalkozhatnak.

34. Az érdekképviselői szervezetten belül úgy a munkaadók, mint a munkások szakcsoportja paritásos alapon közös munkaközvetítő szervet tart fenn, melynek élén az Állami Munkaközvetítő Hivatal kinevezett tisztviselője áll.

Más szervezetnek, mint a törvényesnek, tilos munkaközvetítő munkásságot végezni.

### XIII. Atmeneti rendelkezések.

A jelen törvénynek rendelkezései nem hatnak ki az állam, a vármegyék, a községek, az egyházak, valamint a közoktatási és közlekedési intézmények alkalmazottaira. A fegyveres erő tagjainak érdekképviselői szervezése tilos.

# A fagylalt

A szakácsművészeti folyóiratból, a „Magyar Szakács”-ból vettük át ezen közleményünket.

Tej, tojás, cukormasszából készülnek a vanília, kávé, eszokoládé, mogyoró, praliné, mandula, karamel, stb. Gyümölcsök levéből vagy velőből készülnek a narancs, citrom, barack, málna, ananász, eper, punsch, meggy, dinya, szőlő, tuti-frutti, stb. Vannak még tej, likőr és egyéb ízű fagylaltok. A tej, tojás, cukor és hozzáadott anyagot keverés mellett felforraljuk (sűrűsége, ha a masszát a fémkanalat bevonja), lehűtve fagyasztógépbe teszünk és egyötöd rész súlyú sóval vegyített jég közt keverve megfagyasztjuk. A gyümölcsfagylalt cca 2 tojás habjával elvegyítve simább. Fontos, hogy a fagylalt a konzervátorba légmentesen tömve legyen, mert ezáltal biztosítjuk a keménységét.

**Vanília fagylalt:** 1 liter tej, 25 dg. cukor, 8 tojássárgája, 1 rúd vanília, 1 citrom héja. — 1 liter tejet cukorral, vaniliával, citromhéjjal felfőzzük, 1 dl. tejjel elkevert tojássárgáját közé keverjük, ha elég sűrű, akkor lehűtjük és megfagyasztjuk.

**Kávé fagylalt:** 7 dl. tej, 5 dl. fekete-kávé, 8 tojássárgája, 30 dg. cukor. — A tejet cukorral felforraljuk, a kávéval elkevert tojássárgáját hozzákeverjük, ha elég sűrű, akkor lehűtjük és gépben megfagyasztjuk.

**Csokoládé fagylalt:** 7 dl. tej, 20 dg. cukor, 25 dg. eszokoládé, 5 tojássárgája, fél rúd vanília. — A tejet eszokoládéval, tojássárgájával, vaniliával tűzőn sűrűre keverjük, kevés tejjel olvasztott eszokoládét hozzákeverjük és kihűlve gépben megfagyasztjuk.

**Mogyoró fagylalt:** 15 dg. mogyoró, 8 dg. cukor, 1 liter tej, 17 dg. cukor, 8 tojássárgája, negyed rúd vanília. — A mogyorót megpirítjuk, lehéjazzuk, cukorral megpörköljük, ledaráljuk és összetörjük. A tejet cukorral, vaniliával, tojássárgájával tűzőn sűrűre keverjük, lehűtve gépben fagyasztjuk.

**Mandula fagylalt:** Ugy készül, mint a mogyoró fagylalt, csak a mandulát tisztítva pörköljük meg. Kívánatra lehet egy kevés keserű mandulával is ízesíteni.

**Dió fagylalt:** Ugy készül, mint a mogyoró fagylalt, csak mogyoró helyett 20 dg. dióbelet veszünk.

**Gesztenye fagylalt:** 40 dg. gesztenye, 10 dg. vaniliás cukor, 2 dl. tej, 8 dl. tej, 20 dg. cukor, 8 tojássárgája. — A gesztenyét megfőzzük, megtisztítjuk, szitán áttörjük, vaniliás cukorral és 2 dl. tejjel elkeverjük. A tejet cukorral, tojássárgájával tűzőn sűrűre keverjük, a gesztenyemasszát közé tesszük és lehűtve, gépben megfagyasztjuk.

**Rizs fagylalt:** 10 dg. édes mandula, 1 dg. keserű mandula, fél dl. tej, 6 dg. rizs, 12 dl. tej, 1 rúd vanília, 20 dg. cukor, 1 narancslé és héj. — A hámozott, darált mandulát tejjel mozsárban összetörjük. A rizst vaniliával tejből puhára főzzük, szitán áttörjük, mandulával, cukorral, narancslével és héjjal elvegyítjük, ha elég sűrű, akkor

lehűtjük és gépben megfagyasztjuk.

**Citrom fagylalt:** 50 dg. cukor, fél-liter víz, 8 citrom leve, 3 citrom héja, 2 tojás, 6 dg. cukor, vagy félliter víz, 40 dg. cukor, 6 citrom leve, félliter tej. — A cukrot, citromlevet, héját vízzel felforraljuk, lehűtjük, ruhán át-szűrve gépben fagyasztjuk. A cukorral elkevert félkemény habot még a folyós fagylalthoz hozzákeverjük. Egy kevés likőrt is hozzákeverhetünk.

**Narancs fagylalt:** 30 dg. cukor, fél-liter víz, 8 narancs leve, 2 citrom leve, 2 narancs reszelt héja, 2 tojás habja, 6 dg. cukor, Breton. — Ugy készítjük, mint a citrom fagylaltot, csak átszűrés előtt bretonnal megfestjük.

**Barack (kajszin) fagylalt:** 27 dg. baracklevő, 25 dg. cukor, 1 dl. víz, 2 citrom leve, 7 dl. víz. — A cukrot 1 dl. vízzel sziruppá főzzük, majd az áttört barackkal, citromlével, vízzel felfőzzük, kihűlve gépben megfagyasztjuk.

**Őszibarack fagylalt:** Ugy készítjük, mint a kajszinbarack fagylaltot, csak kissé több barackkal és cukorral.

**Eper fagylalt:** Negyedliter víz, 25 dg. cukor, 50 dg. szamóca, 2 citromlé. — A cukrot vízzel, citromlével felfőzzük, kihűlve szitán áttört szamócéval elkeverjük és gépben megfagyasztjuk.

**Málna fagylalt:** Negyedliter víz, 25 dg. cukor, 50 dg. málna, 2 citromlé. — Ugy készül, mint a szamóca fagylalt.

**Ribizke fagylalt:** Negyedliter víz, 30 dg. cukor, 50 dg. ribizke = félliter lé, 2 narancslé. — Ugy készül, mint a szamóca fagylalt.

**Meggy fagylalt:** Negyedliter víz, 30 dg. cukor, 50 dg. meggy, 2 citromlé. — Ugy készül, mint a szamóca fagylalt.

A gyümölcs fagylaltokat készíthetjük tejjel vegyítve is, mint a citrom fagylaltot s mielőtt az anyag megfagyott, cukrozott folyékony tojás-habbal elvegyítjük.

## Ha Veszprémben utazik,

úgy látogassa meg Trommler Károly vendéglőjét, amely az Erzsébet szállóval szemben és az idegenek által erősen frekventálva van. A vas- és zala-megyék találkozó helye. Gyönyörű kerthelyiség és kitűnő szalonzenekar gondoskodik a vendégek szórakozásáról. **Kitűnő ételek és italok! Polgári árak!** A vendéglő a pályaudvar bejáratú oldalán van. Szíves látogatást kér

**Trommler Károly, vendéglős.**

**ABROSZOK, HANGERLIK GYÁRI RAKTÓRA**  
Kerti abrosz 125×125 ..... P 2.20 Hangerli nagyméretben ..... P —.35  
Prima kerti abrosz 135×130 .. P 2.50 Lepedővászon ..... P 1.40  
Féber damaszt abrosz 140×100 P 2.30 Molinó vászon 140×100 ..... P 1.32  
Amennyiben gyári lerakatunk úgy minőségben mint árban a legolesőbb  
kiszolgáltatást biztosítja, úgy kérjük szíves meggyőződésüket.  
Telefonértésítésre mintáinkat bemutatjuk.

**BLAU JENŐ textil és vászonárú nagykereskedő és gyári lerakat**  
BUDAPEST, V. GRÓF TISZA ISTVÁN U. 11. TELEFON: 80-6-43.

ALAPÍTÁSI ÉV 1886.

**Nincs többé ponyvaszakadás!**

ALAPÍTÁSI ÉV 1886.

**Vendéglők, éttermek és kávéházak részére gyorsjáratu kosár nélküli****napellenző ponyva-szerkezetek****PASCHKA** ÉS TÁRSA

Budapest, V., Mária Valéria ucca 10. szám. — Telefon: 82-0-41.

**A bor-, sör- és idegenforgalom a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara évi jelentésében**

Most jelent meg könyvalakban a Kereskedelmi és Iparkamarának a m. kir. kereskedelemügyi miniszter úrhoz felterjesztett jelentése az 1934. évről. E közel 200 oldalnyira terjedő könyvből vettük át alábbi, iparunkat közelebbről érdeklő fejezeteket.

**Bor.** Az 1933-34. évi kedvezőnek ígérkező szőlőtermés az őszi esők következtében lényegesen leromlott és a szüret mennyiségi eredménye az 1932-33. év 3 millió hl-rel szemben csak 2,5 millió hl. volt. A mennyiség tekintetében kedvezőtlen hatású esőzések azonban a termés minőségét nem tudták lerontani és így a must átlagos eukortartalma a gyenge szőlővidékeken is meghaladta a 20 fokot, míg a jó vidékeken 40-50 fokos mustot is mértek.

A borárak az év elején hirtelen emelkedtek, majd később fokozatosan lemorzsolódtak. A szüreteredmény szeptemberben áremelkedést idézett elő, mely azonban a fogyasztás csökkenése folytán az év végéig ismét elvesztett. Az év elején a kistermelőknek hl-fokonként 1,60-1,80 P-t fizettek az alacsonyabb fokú és 1,80-2.- P-t a 10 fokos borért. Ezek az árak március hó közepéig emelkedtek, de áprilisban az irányzat megfordult, mert a magas árak az exportot is hátráltatták. A folytonos lanyhulás a kistermelői árakat augusztus közepére alacsonyabb fokú bornál 1,50-1,60 P-re, 10 fokos bornál 1,60-1,80 P-re nyomta le. Az állandóan csökkenő irányzat a termelők részéről az árminimálás gondolatát váltotta ki. Az új must felvásárlása szintén igen nyomott árak mellett kezdődött és eleinte közepes musttételek 50-60 filléres áronan esztrélt gazdát. A szüret folyamán azonban az árak hirtelen felszöktek és 0,90-1,10 P körül stabilizálódtak. — Úgyanezok az óbor-árak hl-fokonként 1,10-2.- P-s nivón mozogtak. Novemberre az árak elérték az éveleji színvonalat és a kistermelők hl-fokonként 1,70-1,80 P-s árakat kaptak alacsony fokú borokért.

*Régi panasza a szakmának a termelői borkimérő engedélyekkel folyó gyakori visszaélés, amelyet áttermelők az adókedvezmények kihasználásával és illegitim árrögzítéssel együtt követnek el. Ezt az állapotot kívánta orvosolni — eddig az idő rövidsége miatt nem érezhető sikerrel — a termelői kimérések számára a származási bizonyítványt előíró rendelet.*

**Sör.** Az évek folyamán át tartott állandó visszaesés az 1934. év folyamán megállott és a hazai sörgyárak a múlt évi 170.000 hl-rel szemben 185.000 hl. sört termeltek. A sörértékesítést terhelő közszolgáltatások még mindig nem csökkentek és így a termelés emelkedése nagyobb lendületet nem is vehetett. A gyárak termelési kapacitásának kihasználása még mindig csak 10%-os. A vendéglőipar folyton rosszabbodó helyzete nem is nyújt kilátást a jelenlegi állapot belátható időn belül bekövetkező lényeges javulására.

**Idegenforgalom.** A hosszú jelentésből kőzüljük, hogy a kamara megállapodása szerint az összes idegenforgalmunk (a belföldiekkel együtt) az utasok számát nézve 4,9%-kal, az itt töltött éjszékét tekintve 8,9%-kal haladta meg az előző évet. A külföldiek száma 8,5%-kal, az itt töltött éjszékét 7%-kal, ha pedig az elcsatolt terülről érkező utasokat nem tekintjük, az utasok száma 14,9%-kal, éjszékéseiket jelző száma pedig 18,4%-kal több, mint az előző évi.

*A vendégiparunk helyzete a jelentési évből sem javult, a kedvezőbb idegenforgalmi fejlődés dacára sem.* Az utasok számának növekedése nem kárpótolhatta a vendégiparosokat, miután az utasok általában kevesebbet költenek. A nemzetközi idegenforgalom, ha az utasok számát nézve, nem is jelentékenyen kevesebb, mint 1930-ban, viszont a világ idegenforgalma által megforgatott pénzmennyiség az 1930. évinek csupán egynegyed része, a Népszövetség fizetési mérleg statisztikája szerint. Ez a szám egymagába véve is eléggé jellemzi azt a válságos helye-

zet, amiben vendégiparunk van. Azok a sérelmek, amelyeket előző jelentésünkben körvonalaztunk, változatlanul fennállnak. Könnyítés csupán a bejelentési lapok díjmentesek lettek, ellenben a 48 filléres díj annál súlyosabb teher a kisebb szállodáknak, amelyek a nemzetközi idegenforgalomból nem részesülnek, hiszen a kis szobárnak igen jelentékeny százalékát emésztik fel.

**Az automata-billiárdoktat**

— újabb intézkedés folytán — csak augusztus elején kell bejelenteni. Addig a belügyminiszter e tárgyban érdekeltségek bevonásával szaktanácskozást fog tartani.

**Bertha Gyula**  
vendéglője

Erzsébet krt 12. (Dohány u. sarok)  
Saját szüretelésű fajborai, kitűnő magyar konyhája, előzékeny kiszolgálás.  **Szakmabeliek, különösen a dunántúliaknak találkozóhelye.**

Egyborralvaló-rendszer.

Telefon: 35-152.

Szíves támogatást kér

BERTHA GYULA vendéglős

**Profiwinsky József**

Budapest, V., Csáky ucca 27.

(ezelőtt Protiwinsky és Braun)  
Parkett és Padlózási vállalat.

Telefon: 92-0-56.

Vállal mindennemű parkettmunkát, egyszerű és díszes táblásparkettákat, úgy kivitelezést, valamint tervezést dísztermek, szállodák, vendéglők részére különféle fákblól, úgymint tölgy, dió, jávor és paleszander betétekkel, tükör és bordúr kiképzésekkel, tömör és lemez táblákat legolcsóbb árak mellett szakszerű kiképzésben.

**Megye székhelyén**

közvetlen a vasúti állomásnál, nagyobb üzletátvétel miatt, egy élénk helyi-és idegenforgalommal 8 szobás szálloda és vendéglő, szép kerthelyiséggel, olcsó házbérrel, kis rezsiköltséggel, dúsan felszerelve, 4000 pengővel eladható. Bővebb felvilágosítás megadható „Biztos megélhetés” jelige alatt „Fogadó” kiadóhivatalában.

Hungária garantáltan szabadalmazott **automata billiárd-asztalok**

örökárban kedvező fizetési feltételekkel legolcsóbban. Haszonrészeseésre is. Használt és új teljes vendéglői berendezések vétele és eladása.

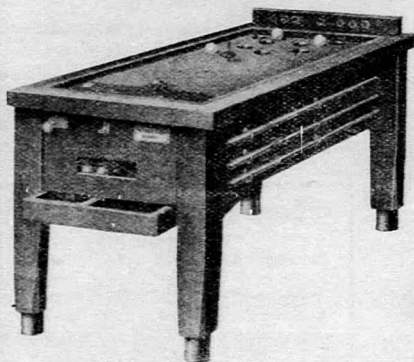
**FRIED ZS. ÉS FIA, VI., KIRÁLY UCCA 44. Telefon: 29-1-34.**

**MAGYAR IPAR, MAGYAR MUNKA, MAGYAR ANYAG**

# Vásároljon örök áron Automata-Taxi-Lyuk billiárdot

Ha ilyen billiárdot **vásárol**, pénzt rövid idő alatt **viSSza-  
kapja**, üzleti **forgalma emelkedik** és **gondjai  
megszűnnek**.

**Kertibútorok, fa-, vasszékek, asztalok  
kosárszékek, kertiernyők!**



Külméret 90×180 cm.

## Hexner József

kávéházi és vendéglői  
berendezések szaküzlete

**VII., Király-u. 25.  
Budapest,**

## Különbéle közlemények

Üjjáalakult az Újpesti Szállodások,

Vendéglősök és Koresmárosok Ipar-  
társulata.

A *Fogadó* március havában megírta, hogy az újpesti vendéglőszakosztály elhatározta a néhány év óta nem működő ipartársulat újjászervezését, hogy ezáltal a koresmaipar is a maga érdekképviseletét nyerje. E határozat alapján s az előmunkálatok befejezése után június hó 28-án az ipartársulat közgyűlést tartott, amelyen *Herzog József* elnökölt. Az ülés megnyitása után *Szűcs Mihály* változta az ipartársulat célját, közölte, hogy a vendéglőszakosztály megalakulása után az ipartársulat elsorvad s bár a vendéglőszakosztály vezetősége mindenkor igyekezett a közösen érdeklő ügyekben, mind a villanyáramszolgáltatás, adó és illeték ügyében a koresmárosok érdekeit is képviselni és védeni, de a főzés kérdésében elmentések merültek fel, amelyek azután oda vezettek, hogy a két rokonszakma között a viszony elhidegült. Mikor a vendéglőszakosztály elhatározta, hogy a régi ipartársulatot feléleszti, az a célbegett szeme előtt, hogy a régi harmonikus összműködést helyre állítja, a kölesönös megbecsülés szellemével a

koresmárosiparosokat is megszervezi és így azok is a maguk törvényes érdekképviseletükben megtalálják védelmüket. Nehéz időket él szakmánk, a vendéglősöknek és koresmárosoknak össze kell fogni, hogy létüket, boldogulásukat biztosítsák. Itt van az ipartársulat régi zászlója, e zászló a két rokonszakma az együttműködésnek szimbóluma volt és reméli, hogy a jövőben is az lesz. Törvényisztelettel, jóakarattal és kölesönös megértéssel az ipartársulat és a szakosztály vezetősége minden esetleges felmerülő elmentéket ki fog küszöbölni. A nagy éljenzéssel fogadott beszéd után *Csabalay Ödön* titkár előterjesztette az ipartársulat jelentését és a pénztári állományról szóló kimutatást, amelyet a közgyűlés egyhangúlag tudomásul vett. Utána jelölőbizottság javaslata alapján megejtették a tisztikar választását. A közgyűlés egyhangúlag megválasztotta díszelnökévé *Herzog József* és *Szűcs Mihály*t. Elnökké: *Theobald Ferenc*et, alelnökké *Hornnyák István*t, pénztárossá *Vranák József*et, ellenőrökké *Fiedler Jánost* és *Friedrich István*t, számvizsgálókká *Wagner Frigyes*t, *Lőrincz Lajost* és *Petz Zsigmond*ot. Választmányi tag lett: *Baróthy Elek*, *Weisz Zoltán*, *Sörös Béla*, *Gerdemes Géza*, *Gere Géza*, *Horváth Lajos*, *Borbényi Lajos*, *Barta László*,

*Kosztolányi Rezső*, *Komlós Sándor*, *Palaticzy Pál*, *Nagykárolyfalvi Antal*, *Póttagok: Duray Péter*, *Nagy Imre*, *Schlosser István*, *Korda Gergely*, *Weisz Ignác* és *Walez István*. *Theobald Ferenc* megköszönte a választást s felmentíti, hogy az ipartársulat hervadásának egyik oka az is volt, hogy igen sok kartárs elhunyt és a többi kartársak, sajnos, az összehívott ülésekre nem jártak. Reméli, hogy a jövőben ez másképp lesz, de kell is hogy másképp legyen, a nyomasztó gazdasági helyzet hozta magával, hogy Újpesten 57 kartársnak italmérsi jogosítványa veszélyeztetve van, mert a sok termelői kimerők versenye következtében nem bírják adójukat fizetni. Nekünk tehát igenis, össze kell fogni, mert csak úgy tudjuk érdekeinket megvédeni és a kartársak akkor, amikor gyűlésre hívja a vezetőség, okvetlen jöjjenek el, mert a vezetőség a kartársak erőteljesebb támogatása nélkül eredményes munkát az iparunk érdekében nem folytathat. *Hornnyák István* is megköszönte a kartársak bizalmát. Hosszabban felsorolta az ipartársulat tennivalóját. Már eddig is a szakma érdekében munkálkodott és sikerült a vill. áramfogyasztásnál némi eredményt a köz javára elérni. Legsürgősebb feladatnak tekinti, hogy a termelői kimerések körül rendet teremtsünk, nem nézhetjük tétlenül pusztulásunkat. Végül letárgyalta a közgyűlés az alapszabály módosítását és ezzel az ülés véget ért.

**Július elsejével kezdődik a második félév.**

Felkérjük t. előfizetőinket, akiknek előfizetése most járt le, vagy még az előző időről szóló előfizetéssel hátralékban vannak, szíveskedjenek vagy a küldött postabefizetőlapon vagy postautalványon az előfizetési díjat mielőbb kiadóhivatalunk címére beküldeni.

**A Vendéglősök és Koresmárosok Temetkezési Egyesülete**

igazgatósága *július hó 12-én* délután 4 órakor a *Scábhegyen*, *Költő u. 11.* szám alatti *Fólesinszky-féle* vendéglőben tartja ülését. Az elnökség az egyesület tagjait szívesen látja az ülésen. Leszállás a *Fogaskerekű* vasútról a városkúti megállónál.

**Előfizetőink érdeke.**

Legutóbbi lapszámunkban megírtuk, hogy a *Blau Jenő textil- és vászonárú cég*, amelynek hirdetése lapunk mostani számában a 4. oldalon olvasható, *előfizetőinket a legolcsóbb gyári árban szolgálja ki*. A nagy érdeklődésre való tekintettel nevezett cég kívánatra a fővárosban és a vidéken is teljes mintakollektióját bemutatja. Az olesó propagandaárak csak átmenetiek és azért ajánlatos a bevásárlásokat sürgősen eszközölni. Kicsinyben a cég csak úgy szolgál ki, ha lapunkra hitkoznak a vevők.

A „Fogadó-Magyar Vendéglős” állandó melléklete

# A KORCSMÁROS

Akorcsmaipar érdekeit képviselő szaklap

## Borpiac

A piacra kerülő tételek változatlan árak mellett könnyen felvevőre találhatnak. A vevők egyes tételeknél három fillérnél magasabb árat is megadnak. Különösen élénk a kereslet 9 fokos borok iránt, ezekért 30 filléres árakat fizetnek. Izsákon elkelt 200 hl 12 fokos bor 3,5 fillérért Malignanfokokként. Cegléden 3 fillér körüli árakon történnek kötések. Kiskőrösön kínálat ninesen. Pakson az óborokat 3,5 fokos alapon vásárolják, új, kitűnő minőségű borokért 50–60 fillért fizetnek.

## Az országos kongresszus előkészületei már erősen folynak.

Szükségessé vált a helyszíni tárgyalás, evégből az országos egyesület elnöksége Zalaegerszegen, az ottani kartársakkal és a hatósággal minden részletkérdést letárgyalta. Az országos egyesület intézőbizottsága e hó 9-én ülést fog tartani, amelyen azután még több függőben maradt kérdést tárgyal. Az idei kongresszus, miképp azt az előjelekből bátran mondhatjuk, ugyancsak kitűnően fog sikerülni. A kongresszus iránt ország-szerte nagy az érdeklődés. Arra való tekintettel, hogy a kitűnő országút is a Balaton két partján vezet Zalaegerszegré, igen sok helyen tervbe vették, hogy autóbusszal teszik meg az utat. Zalaegerszeg város gyönyörűen fekszik, úgyszólván hídfője a kies Zalavölgynek. Két oldalról hegyekkel, erdőkkel és szőlőkkel övezve, ahol kiváló bor is terem. Különösen a siller bornak, a híres gósfainak, nagy a híre. Ott van azután Göcsej, székelv ivadékok lakják, szorgalmas, becsületes magyar emberek. Zalaegerszeg bátran kiírhatná: **Virágos Zalaegerszeg.** Minden uccában, minden téren virág, gyönyörű pázsit szegélyezi a járdát, teret, irrederenta feirásos virágágyak, barátságos lakosság. A fontos szakmai munka elvégzésének felemelő tudata mellett kellemes emlékekkel fognak a kongresszusi tagok távozni hazánknak eme szép — és mondjuk meg öszintén — mindnyájunktól elhanyagolt vidékére.

## Üzleti hírek

**Sopron.** Kiss Ferenc kartárs, aki hosszabb időn át Szücs Mihálynál, az országos elnöknel a főpincéri állást töltötte be, bérbe vette a külföldiek által is erősen látogatott „Gruber-penziót”. A modernül épített és berendezett üzemnek 40 vendégszobája, étter-

me és gyönyörű fás kerthelyisége van. Sopron városban tartózkodó nyaralóknak és üdülőknak, valamint a szomszédos bécsi és ausztriai látogatóknak kedvenc tartózkodási helye. A penziót június elsején nyitotta meg és a kitűnő ellátásra és pihenésre vágyók által az üzlet állandóan megtelt.

**Kisbér.** Az itteni Állami szálloda és Uri Kaszinó bérletét Plettler Károly, a nyugati pályaudvari étteremnek több éven keresztül volt főpincére nyerte el. E kis városkának szállodáját a hazánkban megforduló idegenek, különösen azok, akik a kinstári birtokot, valamint a híres állami léte-nyésztést tanulmányozzák, erősen frekventálják. A esinos és komfortosan berendezett üzletet Plettler kartárs május 15-én ünnepélyesen nyitotta meg.

**Magyaróvár.** Hegyi József vendéglős kartárs saját házában levő vendéglőjét nagy anyagi áldozattal egészen átalakította.

**Pápa.** Böröczky Géza vendéglős kartárs saját házában levő vendéglőjét nagy anyagi áldozattal egészen átalakította és újonnan berendezte. Böröczky üzlete a város legszebb üzlete.

**Székesfehérvár.** Dr. Herczeg István, az itteni pályaudvari vendéglő bérletét, mivel sógora, Fenyves Gyula a társaségból kivált, egyedüli bérlő. Szakavatott üzletvezetésével — külföldi utjain különösen a németországi és ausztriai vasúti vendéglőket tanulmányozta — az utazó közönség igényeit a legmesszebbmenően kielégíti. — Itt említjük meg, hogy Herczeg kartárs öcsét, Ferencet június hó 15-én a pécsi Erzsébet királyné tudomány egyetemén a jog-és államtudomány doktorává avatták.

**Zalaegerszeg.** Baránka Lőrinc, az Étkező- és Hálókoesi Társaságnak hosszú éveken át volt főpincére, az utóbbi öt éven keresztül az itteni Move Sporttelep vendéglőse, kibérelte a volt Rabáti-féle szálló vendéglőt és azt átlakította és újonnan berendezve ünnepélyesen megnyitotta.

**Keszthely.** Kiss Lajos, a zalaegerszegi „Bárány” szálló bérlője bérbevette a nyári idényre az itteni, a Balaton mellett levő „Hullám” szállodát. A város tulajdonát képező modernizált szálloda és vendéglő az új bérlő alatt kitűnően prosperál.

**Hévízfürdő.** Friedrich Testvérek, a „Royal” szálló tulajdonosai a szállodát nagyobbították és egy új terraszt építettek hozzá, hogy az évről évre szaporodó fürdővendégeknek pompás és kényelmes elhelyezést biztosítsanak. Friedrichék elismert jó konyhája és előzetkenysége az üzletet erősen fellendítette.

**Hévíszentandrás.** Matis Béla keszthelyi vendéglős kibérelte az itteni Horváth-kertet, a mai kor igényeinek megfelelően berendezte, nagy anyagi áldozattal egy bárhelyiséggel és parkettás táncbellel bővítette. Az átalakított üzletet múlt hó 20-án ünnepélyesen megnyitotta.

**Siófok.** Izsák Géza pusztaszabolcsi pályaudvari vendéglős május havában elnyerte a siófoki vasúti vendéglő bérletét. Izsák kartárs a nyári szezon alatt még bérbe bírja a Magyar Vasutasok Orsz. Szövetségének „Tasnády Szücs András” szántódi üdülőtelepét is, amely 6 holdas parkban, modernül felszerelt háromemeletes szállóból és egy külön vendéglő-épületből áll.

**Pusztaszabolcs.** Az itteni vasúti vendéglő bérletét Mesterházi Nagy István, aki a vendéglőnek több éven át volt főpincérje, nyerte el.

**Helyváltozás.** Sopronban a Löver-szálló főpincéri állását Takáts István tölti be, mellette mint éthordók Szalay Imre, Ágh Kálmán és Tesch Géza működik.

Schmied Antal a hévízi Friedrich-étteremnek, Alacsony Jenő a keszthelyi „Pannonia” szálló és Lukács József pedig a székesfehérvári pályaudvari vendéglő I-II. oszt. étteremnek főpincéri állását tölti be.

## A főváros és az idegenforgalom.

Az elmúlt ünnep- és vasárnapon kb. 3000 osztrák dalos járt Budapesten. A főváros a vendégeket meg is vendégette és pedig a városligeti *tejesarnokban* papírzacskóban esomagolva minden vendégnek füstölthúst szolgáltatott ki. Valószínűleg a közséjg üzem-ből. A bécsi vendégek ettől a vendéglátástól nem voltak elragadtatva! Legtöbbnek csak állóhely jutott. Azért a pénzért, amibe ez az „ellátás” került, vendéglőben jó magyar vascsorával látták volna el a vendégeket. Vajjon az ipartestület nem kifogásolja, hogy a tejesarnokban traktálják a vendégeket?

## A SZAKMA TÁRSAS ÖSSZEJÖVETELEI:

Július 12-én, pénteken: Este 8 órakor vendéglősök vacsorája a délnémet kartársak tiszteletére Márkus Imrénél (III. Alsómargitsziget).

Július 17-én, szerdán: Este 7 órakor Jóbáratok vacsorája Mayer Ferencnél (VI. Alpési falu).

Július 19-én, pénteken: D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövetele Bokor Ferencnél (II. Pálffy tér 4). Kakaskapu étterem.

## Kreibich-iroda

az ország legnagyobb és legelőkelőbb szállodai, vendéglői főpincérek és személyzet ELHELYEZŐ irodája. Az ország legrégebb ilyen üzlete, melyet 40 évvel ezelőtt Kreibich Mihály volt vendéglős. alapított.

Cim: BUDAPEST, Molnár u. 12.  
Telefon: 85-4-66.

## CELLULOID AJTÓVÉDŐ

megvéd kopástól, piszoktól! Minden színben és formában készül.

Celluloid klozetülés, fürdőszobabútor, kilínes, stb.

HIGIÉNIA CELLULOIDIPAR

V., Hold ucca 5. sz. Tel.: 15-9-16.

Szükségletnél minden celluloidgyártmányra kérjen ajánlatot.

## ÉRZEKENY FAJOS LÁBAKRA



készíték orvosok által elismert új találmányú prima varrott **gyógycipőket**, lúdtalp, fagyás, izzadás, tyúkszem, bőrkeményedések ellen, garancia mellett a legújabb fazonban és színben 30 pengőtől. Precíz lúdtalpbetéteket készíték és raktáron is tartok. NYÁRY JÁNOS gyógycipész, Szondy ucca 25. sz. Gyógycipők egyedüli készítője. Címet kérem megőrizni. Kérjen ismertetőt. Ingyen lábátvilágítás. Telefon: 29-7-90.

## Befektetés nélkül

kaphat eredeti

# REX

## automata billiárdot

Telefonáljon a

### Rex automata billiárd vállalathoz

Budapest, Izabella tér 6. Tel.: 38-5-15.

BURA GYULA p. ü. v.) és KUGLER ARMIN, a Rákóczi út legrégebb pincérügnöke szállodai, panzió, éttermi és vendéglői személyzetet közvetítő iroda. — **Legjobb pincérlányok itt!** Vidékieknek pontos postai ki szolgálás. Budapest, VIII., Rákóczi út 55. Tel.: 33-5-10.

## UJPEST megyei város

**legforgalmasabb helyén, a piactér mellett, egy komplett, berendezett vendéglő eladó.**

Cim megtudható a Fogadó kiadóhivatalában Telefon: 18-8-98.

## A Kristály-vizet

forgalombahozza a Szent Lukács Gyógyfürdő Kristálykút vállalata  
Telefonszám: 56-0-80.

## Fellner Béla

f. ü. v.

**Első belvárosi szállodal, vendéglői és kávéházi személyzeteket közvetítő iroda**

Budapest, IV., Irányi ucca 1. sz.  
Telefon: 84-2-92.

## Kartársak figyelmébe!

Kugli-billiárdasztal — kuglijáték az asztalon. Szenzációs és kedves játék. Örökárban beszerezhető készpénzért vagy részletben. Minden bevétel a kartársaké!



Terjeszti és kívánatra az asztal fényképevel ellátott ismertetőt küld a feltaláló:

FEHÉR FERENC

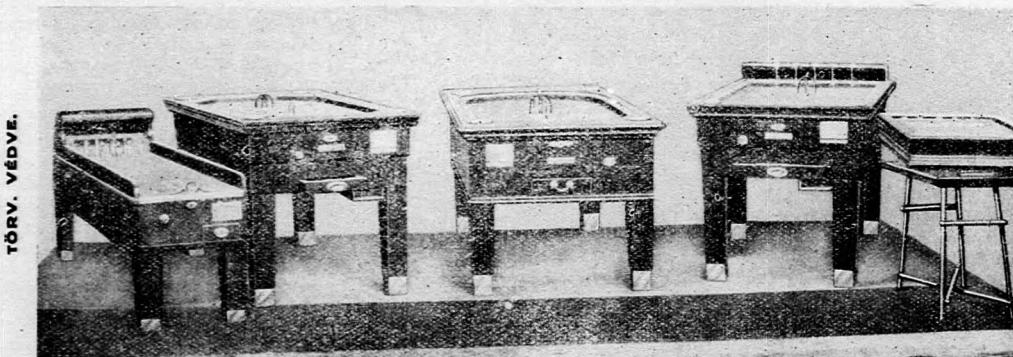
Budapest, VI., Vörösmarty u. 43.

## Borpalota Rt.

Budapest, VI., Király u. 26.  
Telefonok: 14-0-44 és 18-4-64.

**Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben.**

## A Nemzetközi Vásáron nagy feltűnést keltett több új típusú, praktikusan megkonstruált játékasztalaim:



### Tetszetős, elsőrendű kidolgozásban és egészen újrendszerű, melyen a játék rendkívül érdekes.

1. ábra automata kuglipálya.
2. ábra nyolcszögletes asztal 5 golyóval
3. ábra ovális formájánál és akadályok által érdekes játék.
4. ábra melyre külön figyelmeztetem, esengetyűs asztal 6 golyóval, amelyen ismeretlen nagy eredményt lehet elérni
5. ábra Fregoli asztal, melyen több társasjáték játszható automata nélkül.

Igen tisztelt kartárs ne mulassa el mielőbb beszerezni, mely kapható készpénzért, kedvező törlesztésre és százalékra is. Teljes tisztelettel

## Automata Billiárd Vállalat

Budapest, XI., Németvölgyi-út 114. szám.

Telefon: 114.