

A VENDÉGLŐS

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK
IPARTÁRSULATÁNAK HIVATALOS LAPJA

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:
BUDAPEST, IV., KALVIN-TÉR 2.
TELEFON: JÓZSEF 22-70.

Előfizetési ára nem tagok részére:
egy évre 60 korona.

Egyes szám ára 4 korona.

Megjelenik havonként kétszer.

A „Vendéglős“-t az Ipartársulat tagjai
a tagsági díj fejében ingyen kapják.

Hirdetéseket csakis ajánlhatóknak
ismert cégektől fogadhatunk el.

Hirdetéseket felvesz a kiadóhivatal:
BUDAPEST, IV., KALVIN-TÉR 2.

Kéziratok a szerkesztőség címére
küldendők.

MEGHIVÓ.

A „MAGYAR VENDÉGLŐSÖK ORSZÁGOS SZÖVET-
SÉGE“ 1920. évi június hó 3-án, d. e. 10 órakor
Budapesten, VII. ker., Erzsébet-körút 41. sz. alatt
a Royal nagyszálloda termében tartja

XVI. évi rendes közgyűlését,

melyre a szövetség tagjait és a vendéglős ipartársulato-
kat tisztelettel meghívja.

Walter Károly s. k.
titkár.

Glück Frigyes s. k.
elnök.

TÁRGYSOROZAT:

1. Jelentés a szövetség utolsó hét évéről.
2. Az ipartörvény tervezet.
3. Az italmérési törvénytervezet.
4. Indítványok.
5. Elnökség, igazgatótanács és tisztikar választása.



Képesítést kérünk!..

Érthetetlen. Szinte mesébe való. Azt kellene hinni, hogy minden embert, mielőtt valami iparba, mesterségbe, üzletbe fog, előveszi a hatóság, megvizsgálja minden dolgát, kikutatja múltját és korábbi életét, s azután így szól hozzá:

— Látom, hogy becsületes ember vagy. Makula nincs az eddigi életedben. Bűnbe nem estél. Senkit meg nem károsítottál. De ez magában nem elég. Lásuk: értesz-e ahhoz, amibe belefogsz? Tanultad-e? Megszerezted-e mindazokat az ismereteket, mindazt a tudást, mindazt a tapasztalatot, amire e mesterség üzéséhez szükség van. Add elő az írásokat róla, hogy képes vagy-e annak megfelelni, amire vállalkozol?..

Mert hiába, nem közömbös dolog se az állam, se a társadalom, se az ipar szempontjából, hogy kiknek a kezébe kerül. Azt se lehet mondani, hogy az ügyetlen, a tudatlan pusztuljon el, ha többre vállalkozott, mint amire képes. Ha a maga pénzét pocskolja is az egyes ember, végedményében mégis csak nemzeti vagyon az, ami kárba vész. Ha elsősorban maga megy is tönkre,

aki hozzáértés nélkül fog vállalkozásokba, ha maga lesz is koldus, de ez a koldus az összeségnek esik terhére, az államot fosztja meg egy adófizető polgárától s hibájukon egész sor embert ránthat magával a kenyértelenségbe, az állástalanságba, a kétségbeejtő bizonytalanságba...

Kétszeresen szólnak ezek az egyszerű igazságok, amikor szállodásról, vendéglősről, korcsmárosról van szó. Gondoljuk csak meg, hogy napról-napra hány embernek egészsége, testi jóléte, anyagi érdeke van a vendéglős kezére bízva. Rossz hús, rossz hal, romlott étel, mérges gomba, faszészes ital az embereknek az életükbe is kerülhet, de igen gyakran az egészségükbe. A hozzá nem értő vezetés, a nem megfelelő kiszolgálás, az elmulasztott gondosság, a hiányzó hozzáértés pedig az emberek sokadalmának rontja és pusztítja az idegeit.

Mi türes-tagadás: mi komolyan hisszük és egész lelkünkkel valljuk, hogy a szállodás és a vendéglős igen jelentős és nagyhasznú katonája a kulturának. Egy ország hirneve, külső tekintélye, idegenforgalma fordulhat meg azon, hogy milyenek a szállói és vendéglői. Az idegen róluk ítéli meg az ország kulturáját, a kevésbé művelt honos náluk tanul modort, viselkedést, hangot, izlést, emberekkel való bánást és — az evés és ivás művészetét. Mond meg nekem, milyen a vendéglőd, s én megmondom milyen ember vagy, mondaná egy ujkori bölcselő...

Ezek után egyszerű ésszel azt kellene hinni, hogy amikor új ipartörvény alkotása kerül szőnyegre, a törvényhozó első gondolata, hogy a szállói és vendéglői ipart képesítéshez kell kötni. A gyomor kultuszát, az egészség védelmét, a kifelé való jó hírnév megóvását és gyarapítását, az idegek oltalmát nem lehet avatatlan kontárok kezére bízni.

És kétszeresen nem lehet a mai időkben, az elhelyezkedést kereső pályatévesztett emberek furakodásai közben. Hiszen látjuk minden lépten-nyomon, hová vezetett idegen jövevények, a kerékvágásból kibillentett existenciák tülekedése a kereskedelem terén. Szinte tönkretették, jóformán kiirtották a legitim kereskedelmet és megteremtették a titkos üzérek, a láncolók, a schieberek veszedelmes társadalmát.

A mi tisztos, becsületet szeretett iparunk is így zuhanjon a pusztulásba?

Azt kellene hinni, hogy minden áron és minden erővel arra irányul a komoly törekvés, hogy a szállodás, vendéglős és korcsmáros ipart, bárhogy ellenkeznek is, besorozzák a képesítéshez kötött iparok közé. Ehelyett az történik, hogy harmincöt éves meddő harcunk és küzdelmünk dacára kifejejtettek bennünket a képesítéshez kötött iparok közül.

A mi értésünk az, hogy ez nem a megértés hiányát jelenti, se a gondos mérlegelés elmulasztását. Csak feledekenységről beszéltünk vagy elnézésről.

A mi fegyverünk a további harcban a felvilágosítás lesz, az igazság és a kényszerítő szükség. S nemcsak reméljük, tudván tudjuk, hogy a végén győzni fogunk, s kivívjuk iparunk számára a rég óhajtott és rég megérdemelt osztályozást. A képesítést...

TÁRSULATI ÉLET.

(Hivatalos közlemények.)

Rovatvezető: WALTER KÁROLY titkár.

* Választmányi ülés. A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának választmánya május 15-én, délután négy órakor az ipartársulat hivatalos helyiségében (IV., Kálvin-tér 2) Keszei Vince elnökle alatt ülést tartott, amelyen bejelentette az elnökség, hogy az új ipartörvénytervezetet a miniszter megküldötte s annak megvitatása tárgyában tartandó ankétre az ipartársulatot *meghívta* és felkérte, hogy észrevételeit *írásban tegye meg*. Az elnökség észrevételeit az ügyész felolvasta. (Lásd lapunk mai számában egész terjedelmében.) A választmány *egyhangulag elfogadta* és elhatározta, hogy kinyomatja és megküldi a főváros tanácsának, az iparkamarának, az országos iparegyesületnek, a „Baross” szövetségnek, az idegenforgalmi hivatalnak és a vidéki ipartársulatoknak, felszólítván őket, hogy kérésünk teljesítését feliratban kérje a minisztertől.

Azután impozáns módon tiltakozott a választmány a megküldött békefeltételek ellen s erről a határozatáról jegyzőkönyvi átiratban értesíti a „Területvédő Ligát”.

Felolvasásra került ezután a közlelmezési miniszterhez intézett beadvány *kenyérsütés engedélyezése* tárgyában. Foglalkozott a választmány az elrekvirált „István Király” szálloda ügyével is és elhatározta, hogy ez ügyben a további lépéseket megteszi és a magánlaksértés ellen beadvánnyal tiltakozik.

Tudomásul vette még a választmány, hogy a zsirfelfogó készülékek kötelező felállításáról szóló rendeletet hatályon kívül helyezte a miniszter. Baumhardt József felszólalására kimondotta a választmány, hogy a söröshordóbetétek megszüntetése tárgyában intézett átiratunkat a „Serfőzők egyesületénél” megsűrgetjük.

Több apróbb ügy és segélykérvények elintézése után az ülés véget ért.

*

Ipartársulat hivatalos helyisége: Budapest, IV. kerület, Kalvin-tér 2.

*

Hivatalos órák: délelőtt 9-től délután 2-ig.

*

Minden hétfőn délután 4 órakor az ipartársulat hivatalos helyiségében tagértekezletet tartunk.

*

* Az állami munkaközvetítő. Mind sűrűbben érkezik panasz ipartársulatunkhoz, hogy tagjaink az állami munkaközvetítő hivatalt mellőzik, személyzetüket nem onnan szerzik be. Ipartársulatunk Elnöksége e helyütt is arra kéri az ipartársulat tagjait, hogy az állami munkaközvetítő hivatalt nemes feladatának teljesítésében támogassa, személyzetét onnan szerezzék be, mert csak úgy remélhető, hogy minden üzlet a megfelelő személyzethez jut és hogy minden állás nélküli vendéglői alkalmazott elhelyezést nyer.

Az új ipartörvény és a régi sérelem.

Az új ipartörvény tervezete, amely ma már széles körökben ismeretes, a szállodások, vendéglősök és korcsmárosok számára kinos meglepetést hozott. Harmincöt éves küzdelem és reménykedés ismét hiunak bizonyult s még mindig nem hozta meg a már teljesen érettnék vélt gyümölcsöt: iparunknak képesítéshez való kötését. Ám egy eredményt mégis hozott. Az ipartársulatot meghívta a miniszter az összehívandó ankétre s felszólította, hogy kívánságait és a tervezetre vonatkozó megjegyzéseit írásban terjessze be. Tehát meghallgatásra találunk s ismerni kívánják érveinket és erősségeinket.

Itt alább egész terjedelmében közreadjuk a már elkészült előterjesztést azzal a szilárd meggyőződéssel, hogy a komoly érvek ilyen tömege meg fogja hozni a megértést és teljeseledést.

Az ipartársulatnak a miniszterhez intézett felterjesztése ez:

Nagyméltóságú Miniszter Úr!

Kegyelmes Urunk!

Az ipartörvény módosításáról szóló törvényjavaslatra *észrevételeinket* mély tisztelettel a következőkben terjesztjük elő.

A törvényjavaslat ránk nézve fájdalmas meglepetést tartalmaz: az érdekeltségünkhöz tartozó iparokat nem köti képesítéshez.

35 éve küzdünk iparunk képesítéshez kötéséért. Az érdekeltségnek annyira egyöntetű vágyát jelenti a képesítéshez kötés, hogy elsősorban ezen cél érdekében történt a budapesti három különálló ipartársulatnak az elmúlt hónapokban keresztül vitt fuziója. Ugyancsak az utóbbi hónapokban részben a Nagyméltóságú Miniszter úr kiküldötteinek vezetése, részben más illetékes hatóságok előtt lefolyt ankéteken kialakult az a vélemény, hogy iparunk régi kívánságának teljesítése a mai viszonyok közt fokozottan jogosult és méltányos. A hatóságok e véleményüknek ismételtlen is kifejezést adtak. Várakozásunk tehát ugyszólván beteljesedés előtt állott, amikor a törvényjavaslat ezen meglepetése ért bennünket.

Érveinket, melyekkel kérelmünket indokoljuk, legyen szabad a következőkben előadni!

A törvényjavaslat első pontja kifejezést ad azon szempontnak, amely a törvényhozót a képesítéshez kötés kérdésében vezeti: „azok az iparok, amelyek kézműves jellegűknél vagy az ipari munka természeténél fogva csak megfelelő szakképzés és hosszabb gyakorlás útján sajátíthatók el” mondja a javaslat.

Nézzük előbb a vendéglős és korcsmárosipart. A kézműves jelleg szembeszökően meg van a vendéglősök ágú tevékenységében. A sütés-főzés, általában a konyhai tevékenység, borok kezelése, palackozása, általában pincekezelés, a vendéglős tevékenységnek csak

részleteit jelzik, de már e részletek is kézműves jellegűek. Legyen szabad e tekintetben a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarának folyó évben megadott véleményét idéznünk. „Annál is inkább pártolólág véleményezi a Kamara ezt a kívánságot, mert a vendéglősipar sokoldalú tevékenységi körének tulajdonképeni magja, amely köré a többi teendők, mint központ közé kristályosodnak, a sütés-főzés műves ipari jellegű munkakört jelent, legalább is oly joggal, mint az eredettől fogva képesítéshez kötött „Sütő” ipar, amelynek fogalma alá tulajdonképpen nemcsak a barna és fehér kenyér, valamint a fehér péksütemény készítését végző péküzletek (fekete és fehér pékség) tartoznak, hanem tartoznak, ha ugyan még léteznek valahol az új tágabb körű üzletek (Garküche, Rotisserie) is, ahol nemcsak tésztaneműeket, hanem húsféléket, pecsenyét is sütnék, amilyen üzletek a múlt században még divatoztak, s amelyekben az elkészített pecsenyéből és süteményekből helyben való fogyasztásra a vendégeknek is kiszolgáltak és azokból az utcán át is elárúsítottak. Nem kétséges, hogyha az ilyen a divatból kiment régi fajta sütőüzletek mintájára ma is létesítene valaki iparüzletet, az akkor a sütőipar fogalma alá fogna esni, és képesítéshez kötött iparként lenne kezelendő. *Egészen logikus tehát, ha az az ipar, melynek lényeges tevékenységi köre oly erős rokonságot mutat fel az ilyen tágabb értelemben vett sütőiparhoz, szintén képesítéshez köttetik.* Erre a gondolatra alapítjuk véleményünket, amikor a vendéglősipar képesítéséhez kötésére irányuló kérelmet támogatjuk.” De ugyanezeket mondhatjuk el a vendéglősiparról, a cukrász és mészáros iparral való rokonsága kapcsán. Ezen iparok képesítéshez köttettek. A vendéglősipar mind e tevékenységeket magában foglalja, de azonfelül még egy pluszt, mely nem lehet oka, hogy a képesítettek közötti felsorolásból kimaradjon.

A javaslat 19. §-a kimondja, hogy „amennyiben valamely ipar munkaköre és az annak keretében végzendő munka természete azonos valamely képesítéshez kötött ipar munkakörével, a kérdéses ipart, ha ennek képesítéshez köttése iránt nem is történt rendelkezés, képesítéshez köttetnek kell tekinteni.” Minthogy a vendéglősipari munka részlegesen azonos a cukrász, mészáros, a sütő munkakörével, az anyagi igazságnak e szakaszban kifejezett elve indokoltá teszi iparunk képesítéshez köttetését.

Az a körülmény, hogy iparunk bizonyos esetekben közel áll a házi foglalkozáshoz, nem szerepelhet akadályként, mert hisz ugyanezt lehetne mondani a cukrászról, szabóról, borbélyról, kelmetisztítóról, sütőről stb., de különben is a javaslat módot ad a határ megvonására, amikor a 29. §. kimondja, hogy „a kereskedelmi miniszter rendeleti úton állapíthatja meg azokat az ismerveket, amelyeknek fennforgása esetén valamely képesítéshez kötött ipar körébe vágó munka végzése nem tekinthető iparüzésnek, hanem háziipar foglalkozásának, házi mellékfoglalkozásnak, egyszerű bérmunkának stb.”

A javaslat 34. §-a sorolja fel azon engedélyhez kötött iparokat, amelyek nem képesítéshez köttettek. Az itt felsorolt 26 ipar úgyszólván egytől-egyig olyan természetű, amelynek üzése abszolút semmiféle szakértelmet nem igényel, lényegében kereskedelmi természetű. Iparunk valósággal kiki ebből a társaságból, saját súlyánál fogva elkívánkozik azáltal, hogy ha a törvényben nem is, de az életben a szakszerűség minden jelzőjét magában foglalja.

Az élet erői nyilvánultak meg a vendéglős és korcsmárosipar alakulásában, amely ebből a szempontból a törvényhozás által el volt hanyagolva. Amíg más képe-

sítéshez nem kötött iparban a szakértő elemek valósággal elkallódtak, iparuk nem szakképzett emberek kezébe került, a vendéglősipar üzőinek zöme ma is olyan, amely bír azzal a kvalifikációval, amelyet a törvény a képesítéshez köttetés alkalmával megkövetel.

Az érdekeltségünkhöz tartozó iparosok nagy többsége szakképzett iparosok, akik mint tanoncok tanultak, mint segédek folytatták és mint mesterek gyakorolják iparukat.

Az, amit a javaslat 21. szakasza a képesítéshez kötött ipar gyakorlása előfeltétele gyanánt előir, nem ismeretlen fogalmak a vendéglősiparos előtt, a magára hagyatott ipar is kiépítette és hiven ápolta ezen szokásokat: a tanulóévek, segédevek kitöltését, mielőtt az iparos iparának önálló üzéséhez fogna.

Ugyanezt elmondhatjuk a fogadóiparról. A fogadós ipar nálunk általában összeforrt a vendéglősiparral. Jóformán nincs Magyarországon szállodás, aki ne volna egyszermind vendéglős is.

De a fogadóiparos tevékenysége önmagában is olyan, amely megkívánja a szakképzettséget. Házának rendben tartása, kezelése és vezetése, a vendégekkel való érintkezés, kiszolgálásuk intézése szakszerűséget és speciális nevelést igényelnek. Valóban képzett szállodásaink egytől-egyig külföldön tanulták mesterségüket, éveket töltöttek a szálloda szakmában, nyelveket beszélnek és sokoldalú specifikus ismeretre tettek szert azáltal, hogy a tanonc- és segédeveket annak rendje és módja szerint kitöltötték és mesterségük csinja-binját elsajátították.

A szállodások és vendéglősök az idegenforgalomért vívott fontos harc közkatónái. Nem lehet közömbös az állam előtt, hogy kik üzük ezeket a mesterségeket.

Ha az az arány, amely iparunkban a szakképzettek javára a legelőnyösebben fennforgott, az utóbbi években le is romlott, a romlás az egészségtelen háborús eltolódás következménye.

Rengeteg bevándorlott elem szívódott be úgy a szállodás-, mint a vendéglős- és kocsmárosiparba, akik a törvény engedékenysége folytán minden képzettség nélkül iparengedélyeket nyerhettek.

Nem hisszük, hogy ennek az iránynak az erősbödése volna kívánatos!

Utalunk arra az erőre, amit a szállodás-, vendéglős- és korcsmárosipar a magyar társadalomban és közgazdaságban elfoglal. Ez osztály a társadalomnak egyik legtöbb adót fizető rétege. Fontos közérkölcsei és közrendészeti szempontok indokolják meg, hogy az állam ez iparüzők sorában a leggondosabb szelekciót végezze. E szelekciónak pedig egyetlen intézményes és legcélravezetőbb eszköze a képesítéshez köttetés.

Aki iparát mint tanuló és mint segéd tanulta, aki a tradíciók közt nőtt fel, akinek az életfelfogása a tradíciókba beolvadt, bizonyos hogy a mesterségét azzal az érzéssel fogja folytatni, hogy az nem konjunkturát jelent, amin gyorsan meg kell gazdagodni, hanem élethivatást, azzal él-hal, sorsa, sőt ivadékaink sorsa is egy az ipar sorsával. Bizonyos, hogy az ily mesterember az államnak leghasznosabb polgára!

Magunkra hagyatottságunkban létesítettünk oly intézményeket, amelyek a képesítéshez köttetés eszméjével összefüggnek. Budapesti ipartársulatunk már 25 évvel ezelőtt állított fel tanoncszakiskolát és azt ezen 25 éven keresztül saját erejéből fenn is tartotta. A vidéki városok közül 14-en létesítettek tanoncszakiskolát.

Saját erőnk azonban a mai rendkívüli események közepette gyengének kezd bizonyulni. A kontárok előzőnlése fenyegeti iparunkat, ha gyors állami beavatkozásban nem részesülünk! Hogy pedig ezen elfa-

julás minő tüneményeket produkál, elég ha csak a „bar“-okra utalunk.

Elsősorban *közérdekből* kérjük iparunk képesítéshez kötését. A közönség védelmét fogja jelenteni, ha ezt a fontos mesterséget csak tanult iparosok űzhetik. Ugy mint például: drogériák űzésénél a javaslat a közönség érdekében megköveteli, ugyanugy a közönség érdekében meg kell követelni a képesítéshez kötést a mi iparunkban is. Elég ha a gombamérgezés, vagy élelmiszer hamisítás súlyos következményeire utalunk. *Aki nagymennyiségben hoz élelmiszereket forgalomba, annak azzal a képzettséggel kell bírnia, hogy felismerje, hogy nincs-e hamisítvánnyal dolga!*

Erkölcsei szempontból kívánjuk a képesítéshez kötést. Iparunk egész nivójának emelését várjuk ettől az intézkedéstől.

Szociális szempontból kívánjuk a képesítéshez kötést. Jobb munkásanyagot fogunk nyerni.

A szülők szívesebben fogják gyermeküket iparukhoz tanoncnak adni, ha jövőjét biztosítva látják és a szakképzett munkás egészen másnak fogja érezni az ő pozícióját, ha tudja, hogy ez az ipar kizárólag az ő számára hozzáférhető és nem áll nyitva mindenki számára, aki más életpályán talán már elrontotta dolgát és átjön ide szerencsét próbálni.

Az új javaslat igen bölcsen szakított a régi törvény álláspontjával, az üzletvezető állításával való visszaélést nem tűri és a más képesítéshez kötött mesterségre való áttérést a szakmabeli képzettség külön kimutatása nélkül tilalmazza, a képesítéshez kötés védelme tehát valódi érdemleges védelmet jelent!

Mi e védelem értékét felismerve arra magunkat méltónak tartjuk, ebből részt kérünk, mert úgy érezzük, hogy a képesítéshez kötéstől létünk érdeke függ.

Azért esedezünk ennél fogva:

méltóztassék a szállodás, vendéglős és korcsmáros iparokat képesítéshez kötött iparok közé sorolni.

II.

A javaslat egyéb részeire vonatkozó észrevételeinket csupán arra a térre szorítjuk, melyen iparunk speciális igényei eltérő megítélést igényelnek.

A 7. §. szerint az iparos ipara gyakorlását csak abban az esetben kezdheti meg, ha a községtől települési engedélyt nyert. Különösen az úgynevezett szezonüzlet tekintetében kivihetetlennek tartjuk e rendelkezést. Aki szezonüzletet folytat, rendszerint folytat máshol állandó üzletet, hisz 1—2 hónapig tartó szezonüzlet nem nyújt teljes megélhetést az egész esztendőre. Indokolatlan és felesleges ilyen esetben települési engedély elnyerését megkövetelni.

A 21. §-ba annak felvételét kérjük, hogy a külföldön végzett szakbavágó munka bizonyítása is alkalmas e szak-képzettség kimutatására. Az ipar nivójának emelése érdekében a külföldi tanulást nem sujtani, hanem előmozdítani kívánatos, fokozottan iparunkban.

A 120. §. 4. bekezdésében gyermekek és fiatalok számára előírt szünet ne délben, amikor a mi tevékenységünk koncentrálnálódik, hanem a délután folyamán biztosíttassék. A 127. §. ily értelemben volna ki-gészítendő.

Kitünő tisztelettel

ifj. dr. Nagy Sándor
jogtanácsos.

Keszey Vince
elnök.

Átirat a Baross Szövetséghez.

Az ipartársulat ugyancsak a képesítéshez kötés érdekében a következő átiratot intézte a Baross Szövetséghez:

A „Baross“ Szövetség tekintetes Elnökségének

Budapest.

Tisztelettel alulírott ipartársulat harmincöt éves törekvése, hogy képesítéshez köttessék. Nem kimélt időt, fáradságot, anyagi áldozatot annak igazolására, hogy a szállodai és vendéglői ipar képesítéshez kötése épen úgy elengedhetetlen kelléke ez ipar űzőjének, mint bármely iparosé. Legyen szabad rámutatnunk, hogy iparunk épen olyan tagozatú, mint bármely más ipar. Iparunkban ugyancsak vannak tanulók, segédek és főnökök, mint akármely más iparban. Annak igazolására, hogy mennyire szükséges a szállodásnak és vendéglősnek iparához tartozó különleges ismeretek elsajátítása, felállítottuk a Budapesti Vendéglősök Szakirányú Iskoláját, hazánk első ilyen szervezetű iskoláját és huszonöt év óta tartjuk azt fenn óriási anyagi áldozatok árán. Működésével szerencsések voltunk úgy az állam, valamint a főváros és az iparkamara figyelmét magunkra vonni, elismeréseket kivívni és anyagi támogatásukat kiérdemelni. Mindezek után, főleg pedig a kereskedelmi miniszteriumban 1919 december 27-én tartott ankéten kialakult vélemények és *egyhangulag hozott határozat* után bizton reméltük, hogy iparunk az új ipartörvényben a képesítéshez kötött iparok közé fog soroltni és így végre valahára harmincöt éves munkánk célját elérjük, rég óhajtott vágyunk beteljesedik.

Legnagyobb meglepetéssel láttuk azonban, hogy az új ipartörvény tervezetében iparunk a szállodai és vendéglői ipar, ismét *az engedélyhez kötött iparok* szomorú csoportjában foglal helyet és a képesítéshez kötött iparok tisztas társaságából ki van zárva.

Hiába küzdöttünk harmincöt éven át, eredmény nélkül gyűjtöttük hangya szorgalommal az érveket igazunk mellett, nem tudni miért, tisztas iparunkat a törvénytervezet a jövőben is az arra nem hivatottak, a más pályán hajótörtek menedékhelyévé rendelte, közpredának engedte.

Pedig az élet mennyire mellettünk tanuskodik! Csak egyes, szembeszökő esetre hivatkozunk. A Ritz szálloda, mely mint részvénytársaság avatatlan kezek vezetése alatt teljesen tönkre ment, most szakképzett vendéglős irányítása mellett virágzásnak örvend.

A vendéglős iparnál legyen szabad még rámutatnunk, hogy azok a rokoniparok — cukrász, mészáros, hentes, pék — amelyek szakismerete nélkül egy vendéglős sem töltheti be lelkiismeretesen hivatását, mindannyian képesítéshez vannak kötve.

Nem veszítjük el reményünket teljesen, bizunk abban, hogy a kereskedelmi miniszter úr által e hónap 18-ára egybehívott értekezleten igazságos ügyünk *kivívja diadalát*.

Az előadottak után arra kérjük tisztelettel a tekintetes Elnökséget, kegyeskedjék most, amidőn még nem késő, segítségünkre lenni és odahatni, hogy kérésünk az utolsó órában *meghallgatásra találjon*.

Kegyeskedjék abbeli jogos kérésünket, hogy a szállodás- és vendéglősipar az új ipartörvényben a *képésítéshez kötött iparok közé soroztassék*, a kereskedelemügyi m. kir. miniszter úrhoz még e hónap 18-ika előtt intézendő felterjesztésben kegyesen támogatni.

Hazafias tisztelettel
(aláírások.)

Nyolc órai munkaidő.

— Rossz időben felvetett kérdés. —

A szállodai, éttermi és kávéházi alkalmazottak beadvánnyal fordultak az Árvizsgáló Bizottsághoz, s azt a normális időben nem is nagyon meglepő kívánságukat fejezték ki, hogy napi munkaidejüket „nyolc órára” maximálják. Az Árvizsgáló véleményt kért erről a kérdésről az ipartársulattól, amint bizonyára véleményt kért a Kávésok Ipartársulatától is.

Alább közöljük a Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának alaposan megokolt véleményét, amihez csak kevés hozzátenni valónk van. Ha már hozzá akarunk tenni valamit, csak az lehet, hogy nagyon *időszerűtlen* az alkalmazottak kívánsága és talán bizonyos mértékben a jóhiszeműség is hiányzik belőle. Tekintsünk csak körül a világon, minden országokon, nemcsak azokon, amelyek a végzetes harcokban alul maradtak, de azokon is, amelyek mint látszólagos diadalmas győzők kerültek ki a borzalmas időkből. Mindenütt letörtség, nyomoruság, anyagihiány, munkanélküliség, elviselhetetlen drágaság. S mindenütt harc és küzdelem a normális viszonyok helyreállítása érdekében.

Ez a harc és küzdelem egy világjelszót teremtett meg, az egyetlent, amely a szétesés elől megmentheti a népeket és országokat. „Nagy takarékoság és több termelés” ez az egész világ jelszava. Amennyire csak lehet, le kell fokoznunk az igényeinket, amennyire csak lehet, gyarapítani kell a munkánkat.

Minél többet termelni, minél kevesebbet elfogyasztani, ez az utolsó menedékünk. Csak ily módon érhetünk el normális életet, normális átalakulást, megkezdődő boldogulást.

S ime akadnak, akik a többtermelés égető pillanatában a munkaidő leszállításától várnak eredményt! Hogy képzelik ezt? Kevesebb munkával többet keresni csak az árak emelkedése révén lehet. Ha pedig az árak emelkednek, megint csak visszatér a megélhetés lehetetlensége.

Javulásra ilyen módon semmi remény, végleges romlásra minden valószínűség. Vétkezik maga ellen és vétkezik az összeség ellen, aki ezekben a súlyos időkben másra gondol, mint a termelés fokozására, a munka gyarapítására és az élet egyszerűsítésére.

Egyébként ajánljuk minden érdekeltnek, olvassa el figyelemmel ezt a rövid beadványt:

Tekintetes Országos Központi Árvizsgáló Bizottság!
Ez évi április 25-én kelt 4952/920. számú átiratára a „Magyarországi szállodai, éttermi és kávéházi alkalmazottak országos egyesületé”-nek a t. Címhez intézett beadványa tárgyában tiszteletteljes véleményünk, hogy a beadványban foglalt kérelmek ez időszert a legjobb szándék és akarat mellett sem teljesíthetők.

Nem teljesíthetők pedig, mert ha a vendéglői alkalmazottak munkaidejét nyolc órában állapítanánk meg, úgy teljesen lehetetlenné válnék a vendégeknek vendéglői étkeztetése. A beadvány ugyan a vendéglői étkezés idejét a déli tizenkét órától délutáni három óráig és az esti hét órától 10 óráig terjedő időre kívánja megállapítani. Ha a vendéglői ételeket tizenkét órakor az érkező vendégeknek felszolgálni akarjuk, úgy azokat tizenkét

óráig el kell előbb készíteni, mely célból a konyhában legkésőbb reggeli kilenc órakor munkába kell állniok. Az étkezés ideje alatt beszennyezett konyhai és éttermi edényeket meg kell tisztogatni és annak rendje és módja szerint elhelyezni, ami ismét munkával jár és időt vesz igénybe. Nem lehet minden beszennyezett edényt a kitűzött időben megtisztogatni és elhelyezni, kell, hogy ezt a munkát az alkalmazottak az étkezésre megállapított idő után délután három órán túl végezzék. Már ez az étkezés zavartalan lebonyolítására is elkerülhetetlenül szükséges idő reggel kilenc órától délután négyig napi hét óra munkaidőt vesz igénybe. Marad az esti étkezés elkészítésére napi egy óra. Ez idő alatt sem az esti ételeket elkészíteni, sem pedig a beadványban kért étkezési időt esti hét órától tíz óráig betartani nem lehet. Ami az éttermi alkalmazottakat illeti, azok ma is tizenegy órától délután négy óráig és esti hat órától tizenegy óráig, vagyis napi tíz óráig vannak szolgálatban. Tehát csak napi két órával hosszabb ideig, mint a beadvány kéri. Ezt a napi két órai többszolgálatot a nagyközönség érdekeinek megsértése nélkül *elhagyni nem lehet*.

Nézzük azonban az érem másik oldalát.

Ha a kérelemnek a tekintetes Elnökség helyet adna, úgy ezzel a mai egész társadalmi berendezkedésünk átalakítása válnék szükségessé.

Vegyük először a vendéglőkben étkező közalkalmazottakat, akik délután két óráig vannak a hivatalokban. Megtörténnék, hogy megszokott étkezőhelyeiket az étkezésre megállapított idő legutolsó órájában — délután három óra — sem érik el, s így nem volna módjukban megebédelni. Az esti vonatokkal érkező idegenek, akik tíz óra után szállnak ki kocsijaikból, nem tudnának a hosszú és fáradságos utazás után megvacsorálni. Fel kellene forgatni a közhivatalok hivatalos munkaidejét, a vasutak menetrendjét, a szórakozva oktató-nevelő intézményeket, a színházakat látogató közönség, minthogy vacsorát hét óra előtt nem kaphatna, kénytelen volna éhes gyomorral menni színházba és az előadás végeztével, mivel ekkor már a vacsora ideje a vendéglőkben elmúlt, üres gyomorral lefeküdni, ami semmi esetre sem válnék e kulturális intézmények fejlesztésére, művelődésünk fokozására.

És végül a konyhai és éttermi alkalmazottak hivatalos elfoglaltsága nem oly kétségbeejtő, mint azt a beadvány ecseteli.

Igaz, hogy alkalmazottaink napi tíz-tizenegy órát töltenek az üzletben, azonban nem teljesítenek megszokott munkájukat, van annyi szabad idejük napközben, hogy fáradalmaikat kipihenhessék és újult erővel folytathatják félbenmaradt tevékenységüket.

Erre módot nyújt az ugynevezett inspekciós rendszer, mely által a személyzet nagyobbik része *napközben teljesen ment a szolgálatról*, és csak az az egy, esetleg kettő tartózkodik az üzlethelyiségben, akire a sor rákerül, mert az inspekciót a személyzet felváltva tartja. Ezen felül minden alkalmazottnak *van egy szabad napja* a héten, amelyen teljes huszonnégy órára fel van mentve a szolgálat alól. Másrészt a nagyobb munkateljesítéssel szemben áll a vendéglői alkalmazottaknak más ipari alkalmazottakénál sokkal *nagyobb keresete* és az a megfizethetetlen és eléggé nem méltányolható előnye, hogy teljes és kielégítő *étkezést kap*, amivel ma bizony nagyon kevés ember dicsekedhetik. Ha összegezzük az előadottakból alkalmazottaink elfoglaltságát, úgy kitűnik, hogy a mai beosztás mellett sem dolgozik tulajdonképpen egyik alkalmazott sem többet napi nyolc óránál.

Az elmondottak után tiszteletteljes véleményünk, méltóztatásuk folyamodó egyesületet kérésével elutasítani.

ITTHON ÉS A NAGYVILÁGBAN

— **Glück Frigyes.** A szállodás és vendéglős ipar egyik büszkeségét újabb is, mint annyiszor már, a megérdemelt elismerés és kivívott köztisztelet jeléül polgártársainak meleg és értékes kitüntetése érte. Az iparkamarai választáson rendes taggá választották meg. Noha a kitüntetés személynek szól, mégis az egész ipar büszke rá.

— **Az Országos Szövetség közgyűlése.** A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége, amely hosszú időn keresztül kénytelen tetszhalálban színlődött, *junius 3-án közgyűlést tart a Royal szálló termében.* Sokat várunk és remélünk e nagyrahitott intézmény új életre kelésétől, s nagy megnyugvással tölt el, hogy ennek a lapnak is része volt a feltámadás munkájában. A közgyűlés igen fontos tárgyakkal foglalkozik, így az új ipartörvénnyel és az italmérési törvénnyel is.

— **Kenyeret!** Régi baja és örök veszedelme a vendéglősiparnak a kenyérhiány. A vendéglőkben étkező közönségnek jóformán sohasincs kenyérjegye, mert az a mennyiség, amely a fejkvóta alapján megilleti, korántsem elég arra, hogy minden ember napjában négyszer-ötször kenyérhez juthasson, s még egyszer-mászor tésztát is ehessen. De ha volna is jegy, amint hogy nincsen, a vendéglős képtelen elegendő kenyeret a jegyre is beszerezni. Nincs. Egy ideig kaláccsal segítettek a hiányon, úgy, ahogy, de a kalácsot a hatóság eltiltotta, s aki mégis árulná, szigorú büntetésnek teszi ki magát. Ebben a lehetetlen helyzetben az ipartestület a közlelmezési miniszterhez fordult orvoslásért, s mivel csak igen rövid időre terjedő átmenetről van szó (azután utólag kell segíteni az akut bajon), bizton remélhető, hogy sikere lesz a következő beadványnak:

Nagyméltóságú Miniszter Úr!

Kegyelmes Urunk!

A mindinkább súlyosbodó liszt- és kenyérinség ipartársulatunk egy tekintélyes részét *a teljes tönkrement veszélyével fenyegeti.*

Ennek oka főleg abban keresendő, hogy vendéglőseink a rendelt ételek mellé *kenyeret nem adhatnak.*

Azt a kérésünket, hogy üzleteinkben fehér lisztből készült süteményt adhassunk a vendégeknek kenyér helyett, Nagyméltóságod 1920. április 16-án kelt 22092/1920. sz./II. b. rendeletével *nem engedélyezte*, ami által még csak súlyosbítni méltóztatott amúgy is nehéz helyzetünket.

Ez alkalommal arra kérjük teljes tisztelettel Nagyméltóságodat, méltóztassék megengedni, hogy a pékek 50% fehér lisztből és 50% burgonyából készült keverékből süthessenek kenyeret a vendéglők részére. Ezáltal egyrészt eleje vétetné a most nagy mennyiségben készletben lévő burgonya *előre látható megromlásának*, másrészt a vendéglősök abba a szerencsés helyzetbe jutnának, hogy vendégeiknek *jegy nélkül adhatnának kenyeret* és így megóvatnának a teljes tönkrementéstől.

Az így készült kenyér eladási árát a Nagyméltóságod bölcs vezetése alatt álló miniszterium állapítaná meg.

Azon reményben, hogy kérésünk Nagyméltóságodnál meghallgatásra talál, vagyunk

Nagyméltóságú Miniszter Úr

Kegyelmes Urunknak

hazafias tisztelettel

Walter Károly s. k.
titkár.

Keszey Vince s. k.
elnök.

— A „Magyar Kávésipar“ csak néhány hete meleg sorokkal üdvözölte újra megjelenő lapunkat. Most minket ér az a szerencse, hogy az üdvözlő szavakat bajtársi melegséggel visszaadhatjuk. A Magyar Kávésipar újabb a testvér Kávésipartestület *hivatalos lapja lett*, s mint ilyen bizonyára ép oly meleg érdeklődést kelt olvasóiban, mint eddigi pályafutása alatt.

— **Iparosok az ipartörvény ellen.** Pülükösd két ünnepén országos iparos kongresszus tárgyalta az új ipartörvény tervezetét. Két napos komoly, magas színvonalú vita után a kongresszus jóformán egyhangú határozattal kimondotta, hogy az ipartörvény tervezetéhez annak mai formájában *nem járulhat hozzá.* A kongresszus végül huszonöttagú bizottságot küldött ki, amely azt a megbízást kapta, hogy az elhangzott vélemények figyelembe vételével új törvényjavaslatot dolgozzon ki. Így bizvást remélhető, hogy a szállodás- és vendéglősipar jogosult kérelmei is meghallgatásra fognak találni.

— **Kishirdetések.** Olvasóinknak, minden embernek, aki bele akar látni az életbe, de legfőképpen a hatóságoknak igen melegen ajánlunk egy időszerű, a kor ismeretére vezető tanulmányt. Figyeljék a napilapok apróhirdetéseit. Olvassák. Tanulják meg, amire rámutatnak. A kishirdetések valóságos tükrei az életnek. Aki belenéz, a mindennapi életet látja bennük, minden bajával, fordulataival, jóra-rosszra változásával. Volt idő, amikor hirdetések özöne kereste megvételre a házakat, a birtokokat, az aranyat és a gyémántot, a drágaságot és a műkincseket, a szőnyeget és a pazar bútort. Ma eladnak, jóformán mindent eladnak. Mindenki kínál. Aki keres, legfeljebb ócska ruhát akar venni, amiért akármikor a házhoz is jön. Aki munkát hirdet, ruhát akar fordítani, ócska nyakkendőből, rongyos harisnyából hordozható reperálni. S elad mindenki. Mindenét, ami csak kissé fölöslegesnek látszik, eladásra kínálja. Igen sokan az ekzsisztenciájukat is.

Az „Üzlet“ felirású kishirdetések közt hetek, sőt hónapok óta gyakori a *Vendéglőről* szóló hirdetés. Egyetlen pülükösi lap kishirdetéseiben tizenkét vendéglői hirdetést olvastunk össze, — mind eladó. Ilyenformán festettek ezek az apró hirdetések sűrű egymásutánban:

VENDEGLŐ. Közvetlen Andrassy-útnál nagy forgalmú. Eladó.

VENDEGLŐ, étterem Budán nagyon olcsón eladó.

VENDEGLŐK, kávéházak, szállodák, kávémérések, egyéb üzletek eladók.

VENDEGLŐ Józsefvárosban, forgalmas, hosszú szerződéssel, lakással átadó.

SÖNTÉS. Legforgalmasabb helyen vezetés hiánya miatt átadó lakással.

Napról-napra olvashatjuk minden lapban tucat-számra. Pedig több, mint harminc lap van Budapesten, s mindenikben heteken át újabb és újabb vendéglő kerül dobra. Kínálják fűnek-fának. — Egy ipar fenyegető romlását és pusztulását hirdetik ezek az apró betűk. Hogy milyen jó, jövedelmes, gondtalan életet biztosító üzlet lehet az, amelytől sorra megszabadulni akarnak a tulajdonosok, kiknek ez volt a hivatásuk, életcéljuk, kenyérük, a gyermekeik öröksége, — ezt kitalálhatja minden ember. De a gondolkozó még egyebet is lát! Az ipar veszedelmét! A képesítés követelését! Mert kinek a kezére kerülnek az így hirdetett vendéglők? Biztos, megbízható, jó kezekbe-e, arra rendeltetnek, képesítetteknek? Vagy másnak? — Erről kellene a hatóságoknak gondolkodniok, s ebből szűrhetné le a tanulságot az Árvizsgáló Bizottság is . . .

— **Egy könyvről,** mely a múlt napokban jelent meg és a régi Pestről mond el sok kedves históriát hivatott tollal, a mi régi Pestünk alapos ismeretével s meleg érzésekkel írott. Ez a hangulatos írás mindenkinek, aki szereti ezt a várost, itt született s itt nevelkedett, annak, aki itt él s a városhoz nőttén itt is akar élni, kedves olvasmánya lesz. Mennyivel kedvesebb

minden pesti vendéglőseembernek, mikor tele van régi pesti fogadók, vendéglők, korcsmák s azok hajdani gazdáinak históriájával! A könyv címe: „Pesti Históriak“, írója iparunk régi barátja: Magyar Elek, a „Magyarország“ szerkesztője kiadásában jelent meg s mindentitt kapható.

Kevés az örömtünk manapság s visszairjuk a „rég jó időt“ (mely soha nem látszott oly távolinak s annyira kívánatosnak, mint ma), mikor 8—10 krajcár volt a pohár sör s ugyanannyi egy halbseidli ára, 2 krajcár a sóskifli s a tojást 6 fillérért vesztegették házhöz szállítva. Jobb világ járt ránk vendéglősökre, no de a vendégeinkre is hajdanában, mikor öt forintból pezsgős vacsorára tellett, de ebből a pénzből egy pár cipő került a gyerekeknek, hajdanában, mikor arányban állottak a legális jövedelmek a nagy drágasággal, mert hisz drágaság akkor is volt! Ha felemelték a húsnak árát 8—10 fillérral, ha 33 tojás helyét csak 30-at adtak egy forintért, ha a sör ára emelkedett hekonként egy koronával, vagy a jég ára szállott meleg tél után 20 fillérral feljebb, épp úgy sirtunk, panaszkodtunk, káromkodtunk. De nem is úgy, hanem jobban. Ma már nincs jajsavunk, már csak mosolygunk kis megadással mindenben. Megszoktunk minden rosszat, mint gyerek a verést. Emlékeinkből élünk s emlékeinknek, mint minden öreg, lerongyolódott szegény öreg ember, aki szegényházban él s a holnaptól csak rosszat vár, vagy a legrosszabbat.

A Pesti Históriak a legjobbkor jelentek meg, most amikor a jelen sivár s a jövőt is csak mi, legtúlzobb optimisták merjük a jelennél kevésbé sötétnek látni s szívesen menekülünk a multba gondjaink és gondolataink elöl. Ehhez a multba meneküléshez nagy és kedves segítség a „Pesti Históriak“. Ajánlom olvasásra minden kartársamnak.

Magyar Eleknek pedig szeretettel teljes üdvözlötet s a régi vendéglősökről való hangulatos emlékezéseiért hálás köszönetet küldök e lapokról. *Gundel Károly.*

KÖNYVHÁ ÉS PINCE

Amerikai italok.

Mivel az amerikai italokhoz szükséges kellekeket ezidő szerint Budapesten jóformán lehetetlen beszerezni, ezen a helyen csakis olyan italok receptjeit adom, amelyek elkészítése még az anyag beszerzése tekintetében se jár semmi különösebb nehézséggel.

Még csak azokat a kellekeket sorolom fel, amire okvetlen szüksége van annak, aki akár eladásra, akár magánfogyasztásra amerikai mixed-italokat akar készíteni. Hát legyen mindenekelőtt legalább két vastag boros üveg stucnija és legalább egy ugyanilyen formában, de nikkelezett pléhből készítve, legyen egy hosszú kanala (keverésre való), legyen egy karimátlan szűrője, amely kényelmesen befér az üvegstucnik felső üregébe, s legyenek meg a felszolgáláshoz szükséges üvegtermékek.

A *cocktalleket* az amerikai laposfajta deszert poharakban szervirozza; a *flippeket* egyenes, talpatlan pezsgős poharakat használ; a *goblereket* nagyobbfajta boros kelyhekből issza; a *toddyk*-hez régi módi kis boros poharakat használ, vagy kisebb vizes poharakat, amik nem egészen egy decinyit foglalnak magukra.

A szükséges anyagok azután a következők:

Amerikai italokhoz mindig tiszta, finomra törött jég szükséges.

Fehér félliteres üvegben felolvasztunk háromnegyed rész vízben negyed rész fehér cukrot, úgy, hogy nem túlvastag fehér szirup álljon mindig rendelkezésre.

Kell még: egy üveg angestura keserű, egy üveg narancs

keserű (ez házilag is elkészíthető, úgy, hogy tíz narancs héját kipréseljük, lefőzzük, leszűrjük s ha teljesen kihült, egy deciliter tiszta alkoholban feloldjuk s három deciliter vízzel hígítjuk), — kell továbbá: Absinthe, — Hunter Rye Whiskey, — Old Tom Gin — Olasz Vermuth.

Ezek a legfőbb kellekek. S most következik itt néhány jobb ital receptje:

Absinthe cocktail. (Dessert-pohárban adandó.) $\frac{2}{3}$ rész Absinthe, $\frac{1}{3}$ rész tiszta víz, az egész törött jéggel jól összekeverendő, 6 csöpp cukorszirup jön hozzá. Leszűrendő.

Absinthe frappé (egyenes, apró pezsgős pohárban) $\frac{1}{3}$ deci Absinthe, $\frac{1}{3}$ deci tiszta víz, törött jéggel, jól megfrappirozva.

Adonis cocktail (dessert pohár). $\frac{1}{2}$ rész Sherry, $\frac{1}{2}$ rész Vermutte, egy pár csöpp narancs keserű, törött jéggel keverni és átszűrni.

Angyal Melle. (Angeló boson likörös pohárban.) $\frac{2}{3}$ Maraschino, $\frac{1}{3}$ tejszin lassan a likörre öntve, úgy, hogy ne legyen összekeverve.

Angyal Csókja. (Likörös pohár.) $\frac{1}{3}$ Maraschino, $\frac{1}{3}$ Crème Ivette, $\frac{1}{3}$ tejszin. Az italok lassan egymásután beöntve, hogy össze ne keveredjenek.

Angyal Alma. (Likörös pohár.) $\frac{2}{3}$ Császárkörte, $\frac{1}{3}$ tejszin a likörre öntve, úgy, hogy ne legyen összekeverve.

Astoria cocktail. (Dessert pohár.) 3 csepp narancs keserű, $\frac{1}{3}$ Gin, $\frac{2}{3}$ Vermutte törött jéggel felkeverni, átszűrve felszolgálni.

Bijou cocktail. (Dessert pohár.) 6 csöpp narancs keserű, $\frac{1}{2}$ Vermutte, $\frac{1}{2}$ Grand Marniere törött jéggel felkeverni átszűrve felszolgálni.

Keresztes Ede.

A BESZERZŐBEN.

Rovatvezető: BRÜCK KÁROLY igazgató.

— Mi kapható a beszerzőben? Korábban, a valutaviszonyok szerencsés kihasználásával a beszerző kötetést létesített nagyobb mennyiségű **szilvaizre** (kb. 25% cukortartalmú, schneidefest, csehországi áru), mely szilvaiz immár beérkezett s **46.— koronás kg.-kénti árban** kapható a beszerző tagjai számára.

Állandóan raktáron van:

I-a zناimi ecetes uborka (apró) üveggel együtt	K 60.—
Gessler- és Gottschlig-féle likör	K 170—210.—
Schloesser-Germain-féle cognac	„ 110—130.—
I-a téli szalámi, szegedi gyártmány	K 290.—
Vegyesiz (kb. 50% cukortartalommal, schneidefest, csehországi áru)	„ 46.—
Olasz tésttanemű	„ 52.—
I-a rizs (dohmentes)	„ 78.—
Tojásos tarhonya	„ 40.—
Ételolaj	„ 100.—
Szappan, Hutter-féle, darabonként	„ 20.50

Továbbá:

Csokoládé	Feketebors	Burgonya
Kakaó	Só	Ecet
Szemes kávé	Morzsa	Kénlap
Hadi kávé	Margarin	Gelatine
Franck kávé	Mustár	Gyufa
Orange Pecco tea	Sardella	Papírszalvéta
Condensált tej	Sardella gyűrű	Parafadugó
Mandula	Sardinia	Fém tisztító
Mazsola	Füstölt hering	Suroló szappan
Köménymag		

A hatóságilag kiutalt **sacharin** II. kontingensének szétosztása folyamatban van.

SZERKESZTŐI ÜZENETEK.

Kéziratok a szerkesztőségbe küldendők (a papirosnak csak egyik oldalára írjon mindenki), ám a kéziratok megőrzésére a szerkesztőség nem vállalkozik.

V. R. Budapest. Erre már magunk is gondoltunk s talán már a jövő számunkban megtalálja a „Panaszok” rovatát. Minden jogos panasznak és minden méltányos kérésnek helyet adunk s amennyiben szükséges vagy lehető, az orvoslásról is fogunk gondoskodni, vagy jogi tanácsokkal szolgálni...

K. L. A sajtóbizottság hetenként legalább egyszer, de ha szükséges többször is ülést tart. Cikkét a bizottság fogja elbírálni.

H. A. A sörárak megállapítása országos, s mindenkire szól. Természetesen a vasúti vendéglőkre is.

S. K. vasúti vendéglős, *Celldömök*. A lap rendes küldéséről intézkedtünk.

Felelős szerkesztő: ABA SÁNDOR.

Kiadó: A SAJTÓBIZOTTSÁG.

Szent-László könyvnyomda nyomása, Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 28.

Jókarban levő **négyajtós jégszekrény** és egy **háromkapcsos borpult** eladó. Budapest, III., Bécsi-út 178. Ruzicska József vendéglősnél.

Az „OCEÁN” Magyar Konzervgyár és Kereskedelmi Részvénytársaság Budapest-Dunakeszi

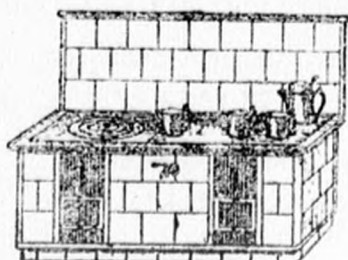
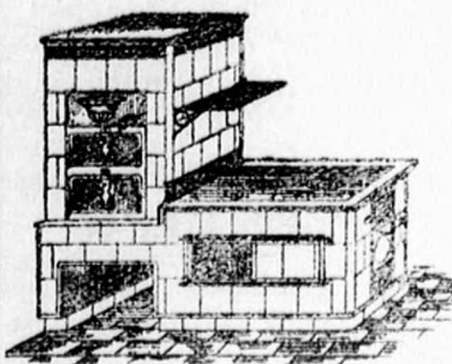
Ajánlja legjobb minőségű **marinált, füstölt és sós heringjeit, olajos szardiniát és lazacot, Ambrózia mustárt, gyümölcs- és főzelék konzervjeit.**



Vendéglői, kávéházi tűzhelyek, cukrászkemencék

készítését és megjavítását a legjutányosabban elvállalja a volt Lakos Lajos takaréktűzhelygyár üzemvezetője és főszerelei által megnyitott

Börcsök, Balogh és Bakonyi takaréktűzhely készítő cég. Telefon Üzem: IX., Rákos-utca 6. J. 82-60 Lakás: VIII., Bezerédi-utca 8, f. 3.



FISCHER MIKSA

tojáskereskedő

BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCA 41.

TELEFON: 24-23.

A budapesti szállodások és vendéglősök szállítója

Kugler Henrik

utóda

Gerbeaud r. t.

Janek János

tisztelettel értesíti a szállodás és vendéglős urakat, hogy a **Központi Vásárcsarnokban 218-219. számú fülkében** mindenkor a legméltányosabb áron **hagymát, zöldséget, burgonyát, korai főzeléket, dinnyeidevényben kizárólag fajdinnyét árusít.** Szives pártfogást kér a **Vendéglősök Beszerző Csoportjának burgonyaelosztója.**

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R.-T.

BUDAPEST, IV. KERÜLET, VÁMHÁZ-KÖRÚT 2. SZ.

Igazgatóság: Vámház-körút 2. I. em. Elosztó osztály: Vámház-körút 2. földszint.

TELEFON: { IGAZGATÓSÁG JÓZSEF 72-67.
ELOSZTÓ OSZTÁLY JÓZSEF 73-26.
FŐPÉNZTÁR JÓZSEF 73-28.

VENDÉGLŐSÖK TŰZELŐANYAG BESZERZŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA

BUDAPEST, IV. KERÜLET, VÁMHÁZ-KÖRÚT 2. SZÁM

Raktárak: Dunaparti teherpályaudvar.

Szállít: **szén, fát, Cséry-kokszt** maximális áron alul.

TELEFON: JÓZSEF 73-28.

BLOCH MÓR cég

Modern Szálloda, Szanatorium és Kórház Berendezési Vállalat.

Paplankülönlegességek gyára.

Steril. Hyg. Ágytollgyár.

BUDAPEST

Telefon: J. 115-42 Központi iroda: VII., Károly-körút 7.

Sürgőnycim: MORBLO.