

A VENDÉGLŐS

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének

és a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségének hivatalos közlönye.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:
BUDAPEST, IV., KALVIN-TÉR 2.
TELEFON: JÓZSEF 22-70
Hirdetéseket — csakis ajánlhatónak ismert
cégektől — a kiadóhivatal vesz föl.

Megjelenik minden hónapban
kétszer: 10-én és 25-én.
Egyes szám ára 5 korona.

Előfizetés: nem tagoknak
egy évre 100 korona.

A lapot az Ipartestület és az Országos
Szövetség tagjai ingyen kapják.

Több érdeklődést.

Amikor a sörküzdőlemben a régi képviselőház hatalmas termét zsufolásig megtöltötték a vendéglősök, a két országos gyűlésen úgy láttuk, hogy végre a vendéglős társadalomban is fellobbant az érdeklődés a testület ügyei iránt. Azt hittük, hogy a közösségnek, az egységes küzdelemnek, az azonos céloknak érzései végre áthatották az egész testületet és hogy a jövőben a vendéglősök érdeklődni is fognak a maguk dolgai iránt.

Mert erről van szó. Nincsen testület, ahol a közös érdekekkel, az egységes akciókkal szemben olyan *sajnálatos közömbösség* mutatkoznék, mint éppen a vendéglősöknél. Ez a közömbösség okozza, hogy olyan érdeket és akciót, amelyet egységes vezetés mellett és az egész ipar tömörülésével teljes sikerrel lehetne végrehajtani, megakadályoz a tagok nemtörődömsége. Ez a közömbösség okozza azt, hogy *gazdasági és anyagi kérdésekben sem sikerült elérni azt, hogy az egész vendéglősipar egységesen védelmezné meg a maga érdekeit.*

Mi minden bajt okoz az, hogy a vendéglősök nem foglalkoznak saját ügyeikkel! *Egymásra jönnek a panaszkok a vendéglős ipartestülethez a birságolások miatt.* Be kellett jelenteni a játékkártyákat lebélyegzésre; igen sokan nem tették meg arra hivatkozva, hogy nem tudtak a rendeletről, pedig hányszor, de hányszor tette ezt közzé A Vendéglős. Az adóbejelentésekre, a fogyasztási adók körül való eljárásokra milyen gyakran és milyen pontosan figyelmeztették a tagokat, *sokan mégis csak akkor törődnek ezekkel az ügyekkel, amikor már a hatóság teljes szigorát kell érezniök.* Noha a vendéglősipart képesítéshez kötötték, még mindig egész sor vendéglős van, aki nem kebelezte be magát az ipartestületbe. Be kell jelenteni a tanoncokat, hány és hány esetben követnek el itt is a vendéglősök mulasztást. El kellett bocsátani a kenyereslányokat; még mindig vannak üzemek, ahol nem törődnek a testület egységes határozatával.

Ujabbán az Árvizsgáló Bizottság, amióta a piaci árak leszállottak, ismét szigorúan vizsgálja a vendéglők étlapját. Csodálatos, hogy még mindig vannak olyan vendéglők, ahol *nem veszik semmibe azokat a szigorú rendelkezéseket, amelyeket az Árvizsgáló Bizottság a*

főzelék feltétel és a sajt árára vonatkozólag hozott. Lehet arról vitatkozni, hogy vajon mennyiben felelnek meg azok a rendelkezések a méltányosságnak, amint azonban ezek a rendeletek érvényben vannak, be is kell azokat tartani. Teljesen hiábavaló az ilyen rendeletekkel szemben az egyéni küzdelem, mert nem vezet másra, mint *súlyos birságolásra.*

Az ipartestület minden pénteken tagértekezletet tart csak abból a célból, hogy megbeszélje a vendéglősökkel az őket érdeklő aktuális híreket. Sajnos ezekkel a tagértekezletekkel szemben is nagy a közömbösség és ez okozza, hogy igen sokan nincsenek tájékozódva azokról a szempontokról, amelyek ma az árak kérdésében az Árvizsgáló Bizottságot irányítják. Amikor az Árvizsgáló Bizottság most igen gyakran összeszedeti az étlapokat, *szükséges volna, hogy az árak kérdésében is némi egyöntetűség nyilvánuljon meg,* mert — magunknak kell bevallanunk — nagyon könnyen megtörténhetik, hogy egyes túlzott ármegállapítások ismét súlyos következményeket hozhatnak maguk után. Jól tudjuk, hogy a vendéglők legnagyobb részében a tulajdonosok alkalmazkodnak a piaci árhullámmáshoz, akkor amikor étlapjaik árait megszabják, de viszont szükségesnek vélnők, hogy ezen a téren se legyen ok arra, hogy bárkinek egyéni tévedése is az egész iparnak kellemetlenséget okozzon. Legutóbb egy értekezleten, amelyen maga a kereskedelmi miniszter is rész vett, a miniszter kénytelen volt az étlapok olyan aránytalan árkülönbségére rámutatni, ami könnyen kivívhatja az Árvizsgáló Bizottság teljes szigorát is.

A vendéglős ipartestület mindig készen áll arra, hogy az ipar érdekeit és tagjai jogos érdekeit megvédelmezze. Szükséges azonban ahhoz, hogy ez a harc teljes erejű legyen, hogy mindenki egyforma szeretettel szolgálja a közösség érdekeit és hogy mindenki alkalmazkodjék a közös célokhoz és a közös érdekekhez.

Szól ez a véleményünk a *vidéki kartársaknak* is. Itt is sajnálattal kell megállapítanunk, hogy a maguk közös érdekeinek védelmére *még mindig a legtöbb helyen nem alapították meg a helyi ipartestületet, a vendéglős és szállodás szakosztályt.* Az a tény, hogy iparunkat képesítéshez kötötték, nemcsak jogokat ad számunkra, de köteleességeket is hárit reánk. Hisszük, hogy a vidéki vendéglősök és szállodások minél hamarabb

tudatára ébrednek annak, hogy a szervezkedés a maguk erkölcsi és anyagi érdekeit mozdítja elő.

Tudjuk és látjuk, hogy lassan-lassan mégis tért hódít az egység, a tömörülés és a közös munkaszellem az egész iparban. Mi csak gyorsabb tempót, nagyobb lendületet, erőteljesebb löktetést szeretnénk.

Be kell tartani a maximális árakat.

Az ipartestület felhívása.

Felhívom ipartestületünk tagjait, hogy az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság által megállapított árakat pontosan tartásukra és szigorúan ügyeljenek arra, hogy étlapjaikon a nem maximált ételek árai túlmagasak ne legyenek.

Az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság a levelek, a főzelékek és a tejtermékek árát állapította meg és pedig a következőképpen:

Az üres főzeléket legalább 3 dl., illetőleg 30 dg., a körítést 1½ dl., illetőleg 15 dg. mennyiségben, feltétként pedig elkészített (sült vagy főtt) állapotban legalább 6 dg. súlyú csont nélküli húst vagy 10 dg. súlyú kolbászárut kell kiszolgáltatni. Kolbászárut azonban csak abban az esetben szabad feltétként használni, ha az étlapon ugyanakkor választékkal még egy húsfeltét is meg van jelölve, amely kétféle feltét közül a fogyasztó szabadon választhat.

A feltétes főzelék adagjéért a nyilvános jellegű étkezési üzemek, tekintet nélkül arra, hogy milyen csoportba vannak beosztva, egyformán legfeljebb 12 koronát számíthatnak fel.

Az üres főzelék adagjéért a nyilvános jellegű étkezési üzemek a következő legmagasabb árakat számíthatják fel: Az u. n. zöld (zöldbab, paraj, sóska, tök, kalarábé, káposzta, kelkáposzta stb.) főzelékért és a burgonya-főzelékért, valamint az u. n. sós burgonyáért az A) osztályban 5 koronát, a B) és C) osztályban 4 koronát, minden egyéb főzelékért (hüvelyes stb.) pedig az A) osztályban 6 koronát és a B) és C) osztályban 5 koronát.

A szokásos körítésen felül külön rendelésre felszolgált főzelék-körítés legmagasabb ára a zöld- és burgonya-főzelékből az A) osztályban 3 korona, a B) és C) osztályban 2 K 50 fillér, száraz (hüvelyes) főzelékből pedig az A) osztályban 3 K 50 fillér, a B), C) osztályban 3 korona.

Az ebben a §-ban megállapított legmagasabb árak nem vonatkoznak azokra a főzelékfélékre, amelyek a

felszolgálat időszakában különlegességnek tekintendők (idényfőzelékek).

A leves legmagasabb ára.

A nyilvános jellegű étkezési üzemekben a levest legalább 2½ dl. mennyiségben kell kiszolgáltatni.

A levelek legmagasabb ára, tekintet nélkül arra, hogy az illető étkezési üzem milyen csoportba van beosztva, a következő: a ragoutleves (ideértve az ú. n. erőleves is) 3 korona, minden más (hús-, hamis- stb.) leves pedig 3 korona. Ez utóbbiak közé nem tartoznak azonban az ú. n. különleges (rák-, tyúk, stb.) levelek, ezek legmagasabb ára nem állapíttatik meg. Ily különleges leves azonban csak akkor szolgálható fel, ha a fogyasztó ugyanakkor az étlapon feltüntetett más oly levest is választhat, melynek legmagasabb ára meg van állapítva.

Üres leves csak a fogyasztó kifejezett kívánságára szolgálható fel.

A vaj-, sajt- és turóadagok legmagasabb ára.

A nyilvános jellegű étkezési üzemekben, ideértve a vendéglői iparjogosultsággal nem rendelkező kávéházakat is, a vaj-, valamint a tehéntejből és juhtejből készült sajt- és turóadagok súlya és legmagasabb ára a következő:

1. Az elsőrendű vaj adagjának súlya legkevesebb 20 gramm, legmagasabb ára 5 K.
2. „Dörpuztai csemegesajt” adagja a 22 dkg.-os darabnak ¼-e vagy a 11 dkg.-os darabnak fele legmagasabb ára 7 K.
3. „Havasi sajt” adagja a 7 dkg. egész darab, legmagasabb ára 7 K 20 f.
4. „Romadour” adagja a 12 dkg.-os darab fele, legmagasabb ára 6 K 50 f.
5. „Dobozi puha sajt” adagja a 25 dkg.-os darabnak ¼-e, legmagasabb ára 7 K.
6. „Répcelaki trappista-sajt”, „Rábaközi sajt”, „Pókatai trappista sajt”, „Óvári csemegesajt” és „Mosonmegyei csemegesajt” adagonkénti súlya 5 dkg., legmagasabb ára 7 K.
7. „Horgony krémsajt” adagja egy 3 dkg.-os egész darab, legmagasabb ára 6 K 50 fillér.
8. „Legfinomabb dombóvári csemegesajt” adagja a 3 dkg.-os egész darab, legmagasabb ára 6 K.
9. „Sejt-sajt” adagja egy 5 dkg.-os egész darab, legmagasabb ára 9 K.
10. „Koronasajt” adagja a 8 dkg.-os darab felerésze, legmagasabb ára 5 K 20 f.
11. „Soproni kövér sajt” adagja 10 dkg.-os darab fele, legmagasabb ára 6 K.

DIT-GOTT DIETRICH ÉS GOTTSCHLIG R. T. rum- és likőrkülönlegességei

Gyár: Budapest, X., Füzer-utca 30. ... Városi üzlet: Budapest, IV., Váci-utca 11.

Első Kecskeméti Konzervgyár Részv.-Társ.

Magyarországi vezérképvisellete és mintaraktára:

BECK JAKAB BUDAPEST, VII., Izabella-tér 1. szám.

Telefon: József 21-27.

12. „Somogyi csemegesajt“ adagja 8 dkg-os darab fele, legmagasabb ára 4 K 50 f.

13. „Gourmand csemegesajt“ adagja a 10 dkg.-os darab fele vagy a 20 dkg.-os darab 1/4 része, legmagasabb ára 6 K 50 f.

14. „Juhsajt“ adagonkénti súlya 5 dkg., legmagasabb ára 5 K 60 f.

15. „Kevert túró“ adagonkénti súlya 5 dkg., legmagasabb ára 5 K.

16. „Csemege juhtúró“ adagonkénti súlya 5 dkg., legmagasabb ára 6 K 50 f.

17. „Csemege juhtúró tömlőben“ adagonkénti súlya 5 dkg., legmagasabb ára 7 K.

A felsorolt sajtféléken kívül bármely más, akár külföldi, akár belföldi sajtot vagy túrot nyilvános étkezési üzemekben tilos mindaddig forgalomba hozni, míg arra az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság az engedélyt meg nem adja s az adag nagyságát és árát az egyes étkezési üzemekre meg nem állapítja.

Keszey Vince
ipartestületi elnök.

Be kell jelenteni a bor- és a gyufakészleteket.

Hitelesíteni kell a mértékeket. — Kincstári részesedés a sörből.

A borbejelentés. A pénzügyminiszter 1921 április 7-én kelt 16000 sz. rendelete értelmében minden vendéglős köteles a birtokában levő egy hektoliteres mennyiséget meghaladó bort 1921 május 15-éig a megőrzés helyére illetékes pénzügyőri szakasznál a minta szerinti űrlapon két példányban bejelenteni. Az űrlapok a pénzügyőri szakasznál kaphatók.

*

A gyufa. Az április 8-án kiadott gyufamegadóztatási rendelet kiterjed mindazokra az egyénekre, jogi személyekre és cégekre, akiknek 1921. év április 15-ik napján gyufakészlete összesen száz dobozt vagy tokot meghalad. Ezek tehát kötelesek akár saját, akár idegen helyiségben őrzött készletüket a gyufa neme (fadrótosgyufa, más anyagból készült gyufa), az egyes csomagolások (dobozok, vagy tokok) száma és azok átlagos tartalma (56 szál, vagy ha 56 szálnál több, úgy összesen mennyi) szerint elkülönítve, a készlet tárolási helyének pontos megjelölése mellett, az annak megőrzési helyére illetékes pénzügyőri szakasznál, két példányban 1921 április 30-ig bejelenteni. A bejelentésre szolgáló űrlapok az előállítási költség megtérítése ellenében, a készlet megőrzési helyére illetékes pénzügyőri szakasznál szerezhető be. A gyufa után fizetendő kincstári részesedés mérvét a fogyasztási adón felül a további rendelkezésig a gyufa után csomagonként legfeljebb 56 szál tartalommal 20 fillérben állapította meg a M. Kir. Pénzügyminiszterium, míg az adót csomagonként ugyan csak legfeljebb 56 szál tartalommal 10 fillérben.

*

Mértékek és mérőeszközök hitelesítése. A magyar királyi mértékhitelítő hivataltól a következő figyelemztetést kaptuk: Az 1907. évi V. t.-c., mely a mértékekről, ezek használatáról és ellenőrzéséről szól, elrendeli, hogy a közforgalomban vagyis szolgáltatások terjedelmének megállapítása céljából csakis oly mértékek és mérőeszközök használhatók, melyek valamely magyar királyi mértékhitelítőhivatal által hitelesítettek. Ennek a hitelesítési bélyegnek érvénye hosszmértékekénél, folyadékmértékek és folyadékmérőeszközökénél, száraz anyagok mérésére szolgáló mértékekénél, súlyoknál és mérlegeknél két év. A hitelesítési bélyeg idejének lejártával minden mérték és mérőeszköz időszakos hitelesítés alá bocsájtandó. — Az időszakos hitelesítésre benyújtott mértékek és mérőeszközök közül azok, melyek a fenti törvénycikk rendelkezése értelmében megfelelőnek találtnak, új hitelesítési bélyeggel láttatnak el. Azokon, amelyek hibásnak találtnak, a régi hitelesítési bélyeg keresztvágóval megsemmisítetik és ezen mértékek és mérőeszközök a közforgalomból kivonandók. — Hitelesítési bélyeggel el nem látott mértékek és mérőeszközök közforgalmi használata kihágás (ilyeneket minősítetnek azok is, melyeken a hitelesítési bélyeg határozottan fel nem ismerhető vagy az, mint említettett, keresztvágóval megsemmisítetett) és az idézett törvénycikk 32. §-a szerint büntetetik.

*

Kincstári részesedés a sörből. A belföldön forgalomba vagy felhasználásra kerülő sör után fizetendő kincstári részesedés mérvét, egyelőre további intézkedésig, a sörlé minden hektoliterje és a százfokú cukormérő minden foka (hektoliterfok extrakttartalom) után 6 koronában állapította meg a pénzügyminiszter.

A sörárak.

A kereskedelmi miniszter utasítására az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság a sörnek kismértékben való legmagasabb eladási árát a következőkben állapította meg és április 17-ikétől kezdődően minden üzletre — akár fényüzési, akár nem — kötelezően elrendelte.

a 7 fokos pohárban 4:50 K, korsóban 7:50 K, palackban 11.— K
a 10^{1/2} „ „ 6.— „ „ 10.— „ „ 13:50 „
a 13 „ „ 8.— „ „ 13:50 „ „ 16.— „

Minden nyilvános jellegű étkezési üzem köteles étlapjain feltüntetni, hogy milyen gyártmányú, elnevezésű és cukormérőfok tartalmú sört milyen árban hoz forgalomba. Pl. 10:5%-os Szent István-sör pohár 6 K, korsó 10 K, palack 13:50 K. Azok az étkezési üzemek, amelyek étellapokat nem tartanak, kötelesek ezeket az adatokat tartalmazó jegyzéket feltűnő helyen kifüggeszteni.

**Csonka Magyarország — nem ország,
Egész Magyarország — mennyország!**

ZUCKER HENRIK üveg-, porcellán- és lámpaárú gyári raktára Budapest-Kobánya
Városl. üzlet: VII., Akácfa-utca 32. • Telefon: József 106-46.
Dús választék szállodal, kávéházi és vendéglői cikkekben.

**Különlegességi
palackborokat
szállít**

**PARLAMENT
borpincészet**

**IRODA ÉS PINCÉK:
BUDAPEST,
VI., Vilmos császár-út 25
TELEFON: 103-31.**

A világháború hősei és a vendéglős-muzeum.

A vendéglős-muzeum érdekében nemrég Keszey Vince elnök felhívást tett közzé. Ez a muzeum egyfelől a szakiskolában szolgálná a kiképzés ügyét, másfelől megörökítené a vendéglős- és szállodásipar nagyszerű multjának emlékeit. A régi emlékek, drága hagyományok, kegyeletes örökségek gyűjtőhelye lenne ez a muzeum. Minden helybeli és vidéki vendéglős és szállodás, aki a régi cégereket, táblákat, jelvényeket, étlapokat, képeket, evőeszközöket, poharakat, flaskókat, kancsókat s más eféléket, amelyek nála vannak, beküldi az ipartestület címére a létesítendő „vendéglős-muzeum” részére, érdekes és értékes kulturintézménnyel gazdagítja a magyar kulturát. A szép és nemes gondolat iránt nagy az érdeklődés és hisszük, hogy drága kincsek fognak összegyűlni a vendéglősipar történetének ebben a ragyogó gyűjtőházában.

Keszey Vince elnök most még ezt a körlevelet küldte szét:

Igen tisztelt Kartárs Úr!

Bokros Károly kartársunk, iparunknak régi lelkes harcosa ipartestületünk elöljáróságának 1921. évi március 1-én tartott ülésében azon indítványt tette, hogy mindazoknak a kartársaink neve és hőstettei, akik a *világháboruban részt vettek*, könyvalakban örökíttessenek meg és könnyen hozzáférhető módon a létesítendő vendéglős-muzeumban helyeztessenek el.

Ipartestületünk elöljárósága ezt a nemes szívérzelemre valló indítványt nagy lelkesedéssel és egyhangúlag elfogadta.

Azzal a kéréssel fordulok az igen tisztelt kartárs úrhoz, mint ipartestületük elnökéhez, kegyeskedjék bennünket eme nagyfontosságú és hordozóerejében messze kiható célunk megvalósításában hathatósan támogatni és odahatni, hogy ipartestületük mindazon tagjainak nevét, életrajzi adatait, a világháboruban tanúsított magatartását, katonai rangját, kapott kitüntetéseit és esetleges hőstetteit magában foglaló kimutatást mielőbb hozzánk juttatni, hogy a nagy mű elkészítése a késedelem folytán ne legyen hiányos.

Szivességeért előre is köszönetet mondva, vagyunk

kartársi üdvözlettel
Keszey Vince elnök.

Híszek egy Istenben, híszek egy hazában,
Híszek egy Isteni örök igazságban,
Híszek Magyarország feltámadásában! Hmen.

TESTÜLETI ÉLET.

— Hivatalos közlemények. —

Rovatvezető: WALTER KÁROLY főtitkár.

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének hivatalos helyisége: IV., Kálvin-tér 2.
Hivatalos irodai órák: hétköznapokon délelőtt 9 órától délután 2 óráig.

Az ipartestület pénzbeszedői Grosz György és Köhler Károly. Csak ők jogosultak a tagsági-díjak beszedésére.

Ingyenes a munkaközvetítés. A hatósági munkaközvetítő igénybevétele úgy a munkaadók, mint az alkalmazottak részére teljesen ingyenes. Miután a hatósági munkaközvetítő alkalmazottainak eljárásukért a legszigorubb fegyelmi büntetés terhe mellett senkitől *semmit*, még ajándékot, vagy tisztán csak udvariasság látszatával bíró kedveskedéseket sem szabad elfogadni, ilyen ajándékok nem is adhatók, mert minden ilyen kísérlet közhivatalnokkal szemben alkalmazva a büntető törvény szigora alá is esik. Az ipartestület előjárósága erre a rendeletre annál is inkább figyelmezteti tagjait, mert e szabályok áthágása nemcsak törvény- és rendellenes és más munkaadók jogos érdekeire sérelmes, hanem a hatósági munkaközvetítés pártatlanságába vetett bizalom aláásására is felette alkalmas.

Tanoncszabadítások. Az ipartestület előjárósága a tanoncokat hónaponta kétszer és pedig 5-én és 20-án szabadítja fel. A tanoncok felszabadításához szükséges előmunkálatok megtétele végett, mindenkor a felszabadítást megelőzően legalább öt nappal kell minden tagtársnak bejelentenie szándékát és benyújtania a szükséges okmányokat (szakiskolai bizonyítvány, szerződés, keresztlevél) az ipartestület irodájába.

Jelentkezni kell az iparendedélyekkel. A kereskedelmi miniszter 1920 szeptember 18-án kelt 53021/1920. számú rendelete értelmében, amellyel a szállodás- és vendéglősipart képesítéshez kötötte, saját jól felfogott érdekükben felhívjuk mindazokat, akik még ezideig nem jelentkeztek, *vendéglői és szállodai iparendedélyükkel haladéktalanul* jelentkezzenek hivatalos helyiségünkben (IV. ker., Kálvin-tér 2. sz.) hétköznapokon délelőtt 9-től délután 2 óráig. Keszey Vince elnök.

Munkaközvetítés. Az ipartestület előjárósága felhívja a vendéglősöket és szállótulajdonosokat, hogy *személyzetüket kizárólag az állami munkaközvetítő hivatalból szerezzék be.*

MAYERHOFFER ÉS NEMÉNYI UTÓDAI
MÁRKUS ÉS PAUER
BUDAPEST, VI., GYÁR-UTCA 20. SZÁM.
TELEFON: 71-55. — SÜRGÖNYCIM: MAPA.

Vendéglői konyhaberendezések, késtisztítógépek kézi- és erőhajtásra, húsipari gépek, téstamető- és téstanyújtógépek állandó raktára.

Zwack likőrök legelsőrangúak

A kerületi választmányok.

A III. kerület 12-én tartotta Kuncze Ödön elnöklété alatt alakuló ülését. A szép számmal egybegyűlt kartársaknak Walter Károly ipartestületünk főtitkára tartott előadást a kerületi választmányok feladatáról és behatóan ismertette az új italmérési törvény rendelkezéseit, valamint a vagyonadó bevallási ív mikénti kitöltését és a sörbojkott mozgalom eredményeit. 35 tagú választmányt választottak és megállapodtak abban, hogy minden hónap második keddjén ülést tartanak Irtzl István Templom-utca 17. számú házban lévő vendéglőjében.

A II. kerület 14-én délután 4 órakor tartotta alakuló ülését Bagyik Vince elnöklété alatt. Walter Károly ipartestületi főtitkár ismertette a kerületi választmányok célját és feladatát, a sörbojkott eredményét, az új italmérési törvényt és a vagyonadó bevallási ív mikénti kitöltését. A főtitkár minden részletekre kiterjedő előadása után megválasztották a harminctagú kerületi választmányt és elhatározták, hogy minden hónap első csütörtökén ülést tartanak.

A VI. kerület választmánya április hó 27-én, d. u. 4 órakor választmányi ülést tart az Andrássy-út 25. számú házban lévő vendéglő pinchelyiségében. Felkérjük a VI. kerületi szállodás és vendéglős tagjainkat, hogy ezen ülésen lehetőleg teljes számban legyenek szivesek megjelenni.

Az I. kerület választmánya április hó 18-án alakult meg Rettinger Márton elnöklété alatt. Az ülésen, mintegy nyolcvan jelentek meg az érdekelt kartársak és megalakították a hatvan tagból álló kerületi választmányt. Az alakuló ülésen Walter Károly ipartestületi főtitkár a vendéglősséget érdeklő aktuális kérdésekről világosította fel a jelenvoltakat. A választmány elhatározta, hogy minden hónap első csütörtökén délután 4 órakor Rettinger Márton úrnál ülést fog tartani, tekintettel azonban arra, hogy május első csütörtöke ünnepnapra esik kivételképpen ez az ülés május 12-én csütörtökön lesz.

Milyen lesz a forgalmi adó?

A forgalmi adó kérdésével már több ízben kísérleteztek, de mostanáig nem kerülhetett kivitelre. A pénzügyminiszter most akarja ezt az adót nálunk is behozni. Az általános forgalmi adó Francia- és Csehországokban már fennáll, Németországban most tárgyalják a harmadik erről szóló javaslatot, Ausztriában is benyújtották már a törvényjavaslatot, de tárgyalás alá még nem került. A magyar javaslat szerint általános forgalmi adót fizet mindenki, aki a belföldön az őstermeléstől (földművelés, állattenyésztés) különböző bármilyen, bevétel szerzésére irányuló kereseti tevékenységet folytat. Ez alá az adó alá esik tehát a kereskedő éppen úgy, mint az orvos, az ügyvéd, szóval a vendéglős és a szállodás is.

Az adóalap a nyers bevétel. Amennyiben a fizetés

természetben történik, mindkét cserébe adott cikk értéke adó alá esik. Az adót az fizeti be, aki a kereseti tevékenységet folytatja. Az adó kulcsa egy százalék. Befizetni az adót önként, felszólítás nélkül kell az adófizetési időszak végén. Ezt az időszakot a törvény a naptári évben állapítja meg, azonban a pénzügyminiszter jogosult ezt rövidebb időszakokban is megállapítani, sőt a befizetendő adóból részfizetést is követelni.

Az adó kivételezése vallomás alapján történik. Az adóhatóság kívánhatja az adófizetőtől könyveinek, feljegyzéseinek bemutatását. Elrendeli a törvény, hogy az összes ezen adó alá eső alanyok rendes könyveket tartoznak vezetni, így tehát minden vendéglősre és szállodásra is ez a kötelezettség hárul. Ahol a vallomástételt elmulasztják, vagy nincsenek rendes könyvek, becslés útján vetik ki az adót. Felhatalmazza a tervezet a minisztert, hogy azoknál az exisztenciáknál, ahol a könyvek vezetése nehézségekbe ütközik, megegyezés vagy becslés útján szedje be az adót.

A tervezet háromféle büntetést ismer: a pótlékolást, ha az adót késedelmesen fizették be, vagy ha becslés útján kellett behajtani. Előbbi esetben a pótlék havonta az adóösszeg 10 százaléka, az utóbbi esetben pedig annak 100 százalékaig emelkedhetik. Adókihágást követ el az, aki nem vezet rendes könyveket. Ennek a büntetése 5000 K-ig terjedhető pénzbüntetés. Adócsalást követ el, aki üzleti könyveibe tudatosan valótlan adatokat vezet be vagy fizetéseket szándékosan kihagy, vagy aki egyszeri figyelmeztetés ellenére sem vezet rendes könyveket. Ennek büntetése az adóösszeg 5—10-szerese és az adócsalásról szóló törvényben megállapított szabadságvesztésbüntetés.

Azok után a bevételek után, amelyek után fényűzési adót fizetnek, nem jár forgalmi adó. Így tehát a fényűzési adó a forgalmi adó után is megmarad.

Sendig könyve.

— Im Hotel. —

A nagy német birodalom szállóiparában Sendig neve fogalom. Az elmúlt két emberöltő naggyá, hatalmasá tette a germán hont. Szédületes izmosodásával mindenben lépést tartott szállóiparának fejlődése. Sőt talán még mintha meg is előzte volna az iramot. A nemes hévtől hajtott versenyzők élén haladt mindig Sendig Rudolf.

A német birodalom erejét a végkimerülésig folytató iszonyú párbajban meglékeltek. A Siegfried-állásokat felszántották a győzők tankjai. Az építkezésben, berendezésben, vezetésben, adminisztrációban viszonylag tökéletes német hoteleket az entente khaki ruhás tisztjei, a nagyhatalmaknak a leigázott nép verejtékeiből dusan fizetett reprezentánsai töltik meg. Egy új — gyötrelmel, megaláztatással, fogak keserves csikorgatásával teljes — aera kezdődik Németország történetében és a „Zwangwirtschaft“-tal nyomorított szállodák életében is.



BORHEGYI P. borai a legkiválóbb minőségűek
BUDAPEST, V., GIZELLA-TÉR 4.

Alpacca és chinaezüst művek
SZALAI S. SANDOR BUDAPEST,
V., ERZSÉBET-TÉR 4. TELEFON: 55-72.

Kávéházak, vendéglők részére
szükségelt mindennemű evőesz-
közök és egyéb felszerelési tár-
gyakra szivesen szolgál árajánlattal.

Tout comme chez nous.

Sendig a küzdelmes ifjuság, a bátor kezdeményezésekkel, tetterős, kitartó munkával teljes férfikor után, a gyönyörű, a bölcs, a filozófus szemlélettel teljes öregség küszöbén visszatekint egy percre az eseményteli, sikerdus multra. Emlékeinek színes és kedves illatú virágaiból csokrot fon. S — amint Sendig mondja — a „diszkrét és indiszkrét“ élmények kaleidoszkopja egy pompás köteté formálódik. E könyv érdekesebb, izgatottabb, élvezetesebb és tanulságosabb egy könyvtári regénynél és memoirnál.

A háború előtti építő, teremtő korszaknak ez a kimagasló alakja könyvében bár nyilván csak szállóipari csevegéseket akart adni, de korjellemző írása mégis annyi mély értelmet, polyhistszerű sokoldalúságot s — last not least — emberismeretet árul el, hogy lehetetlen őt össze nem hasonlítani a mi *Glück* Frigyesünkkel. A párhuzam tökéletes.

Ha igaz az, hogy egy nagy szállóüzem vezetője képes lehet egy egész országot kormányozni, úgy Sendig nyugodtan bevonulhatna a washingtoni Fehér Házba. Az a nagyvonalú terv, amelyet Sendig az ő oroszországi expedíciójával oly sikeresen valósított meg, bizonyítja, hogy Sendig akkor is szédületes karriert futott volna be, ha a szállodás ferenc józsefje helyett a diplomata himzett frakkját öltötte volna magára.

A rosszindulatú és irigy olvasó esetleg azt is mondhatná — így a szentpétervári kitüntetés sorainál — hogy Sendig sem immunis a hiúság bacillusaitól. Nem osztanám ezt a kicsinyes kritikát, még akkor sem, ha a nagy tettek és nagy sikerek alapokára: a hiúságra gondolnék. Nem, Sendigben nincs hiúság. Nem hajszolja a hatalmasok kegyét. Lingner öxellentíájáival lezajlott epizód (53. oldal) mutatja, hogy még a szállodás nehéz, alázatosan simulékony métier-jében is meg lehet és meg kell maradnunk száz százalékos férfinak. Csak egy kell hozzá: a szellemi fölény. Ezzel pedig Sendig tultengő bőségben rendelkezik.

A könyvben a közelmúlt kiválóságainak és hírességeinek légiója szerepel. Sendig mindegyikről plasztikus, pompásan találó rajzot tud adni. A könyv sokoldalúsága mellett ne lepjen meg bennünket, hogy még éles politikai háttérű, magyar vonatkozást is találunk benne. (Lueger elbeszélése.)

Már idestova egy évtizede, mióta a Sendig Hotelek nagyszerűségét tanulmányozhattam és élvezhettem. Előbb a háború zárt el, ma meg a nekünk még mindig drága márka von előttünk kínai falat.

De Sendig könyve felér egy — annyira áhítozott — újabb németországi utazással. Megjelent könyvében előttünk magas homloka, intellektuális erőket sugárzó szeme, fehérbe játszó selymes haja, reprezentáló Hindenburg bajsza, munkabíró széles válla . . .

Amikor könyvét a csendes, magányos éjszakában egy szuszra kiolvassuk, úgy érezzük, mintha egy világlátott, okos, végtelenül rokonszenves causeur-rel csevegtünk volna. S mily különös — mondhatnám: Liebhaber — értéket ad nekünk e beszélgetés, ha arra gondolunk, hogy az elbeszélő szállóiparos. Iparos? Nem, — művész.

Ha a berlini Georg Stilke cég kiadásában megjelent könyvről három szóban kellene kritikát mondanom, úgy a kényszerű szófukarságban e fogalmakat állítanám egymás mellé: erő, jószág, humor. *Németh Aladár.*

Nyári vendéglősök!!

Asztalok és padok

nagy mennyiségben
kaphatók azonnal
Budapest, IX, Viola-u. 7

HIREK.

— **Halálozás.** 20-án temették a régi vendéglősvilág egyik kiválóságát, *Szikszay* Ferenc vendéglőst. Aki a régi Pestre visszagondol, szinte lehetetlen, hogy gondolatai közt fel ne idéződjön a régi közismert pesti vendéglős neve. Ne higyük azonban, hogy csak Pesten ismerték *Szikszay* nevét, mert a vidéki ember ha véletlenül Pestre vetődött és nem kereshette fel a *Szikszay* vendéglőjét, nem is érezte magát jól Pesten. Most, hogy meghalt a mi *Szikszay*nk, elismerve egykori ipari nagyságát, megjelentek temetésén a vendéglősipar legkiválóbb képviselői. A végtisztességen ott láttuk: idősebb *Glück* Frigyeset, *Keszey* Vincét, *Gundel* Károlyt, *Kommer* Ferencet, *Malosik* Ferencet és még a testület sok más kitűnőségét. Az ipartestület zászlaja alatt, — amelyet *Bischof* Pál elüljárósági tag vitt, — sok százan vonultak a sírhoz, ahol *Kövári* Jenő kartársunk a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetsége nevében meghatott szavakkal bucsuztatta el a nagynevű vendéglőst. A végtisztességen dr. *Bárczy* István ny. igazságügyminiszter is megjelent és az egyházi gyászszertartást dr. *bilkei Papp* István theologiai tanár végezte.

— **Eljegyzés.** A Vendéglősök Beszerző Csoportja R.-T. érdemes vezérigazgatójának *Brück* Károlynak nevelt leányát, *Zwack* Böske úrleányt eljegyezte *Gál* A. Andor dr. ügyvéd. Tartós boldogságot kívánva, őszintén gratulálunk az ifjú párnak.

— **Mit akarnak a sörgyárosok?** A *Vendéglős* 6-ik számában ily cím alatt közölt cikknek az a kijelentése, mintha én a kartel bizalmas tanácskozásán, vagy bárhol másutt a következő kijelentést tettem volna: „Mit akartok azokkal a megfejelt pincérekkel, akiket mi tettünk azokká, amik,“ a valóságnak nem felel meg. Én soha ilyen, vagy ehhez hasonló kijelentést nem tettem. *Tószegi Freund Emil.*

— **A „Jóbarátok“ uzsonnája.** A vendéglős „Jóbarátok“ társasága április 27-én *Mózer* Frigyes úrnál IX., Liliom-utca és Ranolder-utca sarok, május 4-én *Rozner* János úrnál I., Fehérvári vámnál, május 11-én *Gráf* János úrnál VI., Andrássy-út 80, május 18-án *Schmidl* Dániel úrnál IX., Ranolder-utca 17, május 25-én *Bischoff* Pál úrnál IX., Közvágóhid-utca 8 tartja összejöveteleit. A „Jóbarátok“ összejöveteleiken az új kartársakat is szívesen látják vendégül.

Legjobb téli szalámi a kizárólag tisztán sertéshúsból készült

Részvényszalámi

Magyar Szalámigyár r. t.
Budapest, X., Fűzér-u. 37

— **Nyilatkozat.** A Vendéglős 7. számában Országos Nyugdíjintézetünk igazgatóságának egyedül *Bolgár* titkár úr aláírásával ellátott köszönő irat jelent meg, amelyet vigyázatlanságból nevezett titkár úr nekem, mint elnöknek, aláírásra nem mutatott be. Minden okmányt, amelyet a Nyugdíjintézet kiad, úgy az elnök, mint a jogtanácsos aláírásával kell ellátni, annál inkább kellett volna azt a nagy adományt megköszönő okiratot az elnöknek és jogtanácsosnak aláírni. Minthogy nem így történt, kérem az ipartestület mélyen tisztelt elnökének, valamint az egész elüljárásnak szives elnézését. *Bokros Károly* s. k., a Nyugdíjintézet elnöke.

— **Vendéglősök vacsorái.** A legközelebbi vacsorák mindenkor este nyolc órakor: április 22-én *Kittner* Mihály úrnál, Metropol-étterem, május 6-án *Wagner* Béla úrnál, VI., Andrassy-út 42, május 20-án *Bokor* Ferenc úrnál, I., Fehérvári-út 2, június 3-án *Márkus* Imre úrnál, alsó Margitsziget, június 17-én *Hoffmann* János úrnál, I., Pálya-utca 3. lesznek.

— **Adomány.** A *Kecskeméti Konzervgyár R.-T.* igazgatósága 1000 koronát adományozott ipartestületünk báljának nemes céljaira, miért elnökségünk a nemesszívű adományozónak ezuton is hálás köszönetét fejezi ki.

— **A kártyák felülbélyegzése.** A pénzügyminiszter egy rendeletben kivételesen április végéig hosszabbította meg azt a határidőt, amelyen belül a *játékkártyákat*, legyen az akár új vagy használt, tiszta vagy piszkos felülbélyegzés végett bemutatni kell. Ezen a határidőn túl a felülbélyegzetlen kártyákat elkobozzák. Figyelmeztetjük a vendéglősöket, hogy ennek a rendeletnek saját érdekükben tegyenek eleget.

— **Szalámit nem lehet kivinni.** A közéletmezési miniszter hatályon kívül helyezte azt a rendeletét, amely a marhahúsból készült szalámi és a hosszabb ideig eltartható kolbászárak gyártását eltiltotta. Kijelenti azonban a miniszter, hogy *szalámira* és tartós kolbászárakra egyelőre kivételi engedélyt *nem ad* és így ezekből az árukból *csak a belföldi szükségletnek* megfelelő mennyiség gyártható.

Elszámolásra átvenne jól menő **korcsmát** vagy **vendéglőt** régi igazolt iparjoggal bíró feltétlenül megbízható szakértő gyermektelen házaspár. Ajánlatokat kérek „Elszámolás 20,000” jellegre a kiadóba.

Eladó szikla borpince préházal nagytétényi diósárkon, 2-es **Wertheim** kassza, egy nagy négyszáz napig járó antik **álló óra**, 50 pár prima kinaezüst **evőeszköz**. Értekezés délután 3—6 óra között özv. Müllner Józsefnél Budapest, II., Zárda-utca 34. földsz. 1.

Jégszekrény kitűnő karban, 2 1/2 m. magas, 2 m. széles, 1 m. mély, vendéglősök és nagyüzemek részére kiválóan alkalmas, **eladó**. Weisz László Budapest, VII., Murányi-utca 33.

Eladó egy borpumpa

leeresztő slauchhal és egy **nagy dugaszoló-gép** Nagy Miklósnál volt „Burgzsandár”-hoz címzett vendéglő Budapest, I., Palota-tér 5. sz.



Mendelovits Farkas

első „Amerikai”-eredeti szétszedhető **jégszekrények**, szállodai- és vendéglői hűtőberendezések, bor- és sörklímérő készülékek gyára. A szakmában elismert elsőrangú, versenyen kívül álló cég.

BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI-ÚT 64.
Telefon: József 60-67. — A alapítói 1899. évben. Az 1912. évi orsz. húsparl. kiállításán arany éremmel kitüntetve.

Marschall Józsefné vad- és tisztított baromfikereskedése
BUDAPEST, VI., HUNYADI-TÉR 2.

Hegyaljai Palackborpincészet
Mád-Budapest, VI., Felső erdősor-utca 3. szám.
Ajánlja kitűnő minőségű szomorodni és aszú palackborait.

**Az összes „Gessler”-féle
likörkülönlegességek
a Vendéglős Beszerző Csoport
R. T.-nál kaphatók.**

Alapított 1820. FANDA ÁGOSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDA
ZIMMER FERENC halászmester BUDAPEST.
Főüzlet: KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK. Fióküzlet: V., JÓZSEF-TÉR 13.
TELEFON: JÓZSEF 48-94 és 150-65.

**Herceg Windischgrätz Lajos
borpincészetei és Tokaji Bor-
termelők Társ. Részvénytársaság**
SÁROSPATAK. ♦ TOKAJ. ♦ BUDAFOK.
Központi iroda:
Budapest, IV, Váci-utca 27/33. Telefon 56-20

SZÉKELY MIHÁLY r. t. Telefon: József 112-81
Sörg.-elm: Barszékely Budapest.
Boranyagkereskedés Budapest, VII., Rottenbiller-utca 35. sz., III. em. 17.

Magyar Bortermelők Mintapincészete.
Asztali és pecsényeborok palackokban és hordókban.
HERMANN IGNÁC Budapest, VIII., Főherceg Sándor-utca 32. Telefon: József 40-52.

Bor és sör rézszerelvényeket raktáron tart
HIRMANN PERENC fémárúgyára, BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. szám. Telefon: József 106-27

Magyar úriborok

TOKAJ-HEGYALJAI BORKIVITELI R.-T.
BUDAPEST, V. KERÜLET, JÓZSEF-TÉR 2/3. SZÁM.
Ajánlja elsőrangúan kezelt szomorodni és aszú borait hordókban és palackokban.

SCHWARCZ JAKAB
vaj- és tojásnagykereskedő. Budapest, VII., Klauzál-tér 16. szám.
Szállodáknak és vendéglőknek a legelőnyösebb árak.
Garantált friss lámpázott teatojás. ♦ Telefon: József 105-09

Schaumburg-Lippe Herceg
borpincészetének borai és pezsgői.
VILLÁNYI PEZSGŐGYÁR ÉS BORPINCÉ R.-T.
BUDAPEST, V. KERÜLET, NÁDOR-UTCA 16.

Boschán Károly és Artur borpincéi
Kőbánya, Ónodi-utca 5. Telefon: József 59-38. Régi bevezetett cég — Szolidál-
szolgáltatás. Állandó nagy választék.

Baromfi és libamáj nagybani eladás a legelőnyösebb napi árban.
Budapest, VII., Akácfa-utca 32.
Telefon: József 105-31. szám.

PARAFADUGÓK, KÉNLAP ÉS BORDERÍTŐSZEREK
 valamint az összes pincegazdászati cikkek
 legjutányosabb beszerzési forrása
NAGY IGNÁC
 BUDAPEST, VII., KÁROLY-KÖRÚT 9. Tel.: József 115-15

VENDEGLŐSÖK 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 73-29.

BÁLINT TESTVÉREK
 jászberényi bortermelők ajánlják saját termésű boraikat
 Budapesti pincészet: VIII., Német-utca 28. Telefon: József 20-79

CIFKA JÓZSEF BUDAPEST,
 V., Vilmos császár-út 48. ♦ Telefon: 28-92
 Sürgőnycim: Cifka 2892 Budapest.
 Pincegazdasági cikkek szaküzlete. Borszivattyúk, prések, per-
 metezők, borszűrők, pálackok, parafadugók, kúpakok, címkék, kén-
 lap, borderítő anyagok, gelatin, vizahélyrag, stb.
 Koronadugók, dugaszológépek, sörfejtőberendezések, ürmértékek stb.



Püspöki Uradalmi Bérpince R.-T.
Vác. Központi iroda:
 Budapest, V., Zrinyi-utca 7.

AZ „OCEÁN” Magy. Konzervgyár és Keresk. r.-t.
 BUDAPEST-DUNAKESZI
 Ajánlja legjobb minőségű marinált, füstölt és sós
 heringjeit, olajos szardiniát és laza-
 cot, Ambrózia mustárt, gyümölcs- és
 ♦♦♦♦♦ főzelék konzervjeit. ♦♦♦♦♦

Szegedi paprikát

édesnemest 200.—, félédes gulyást 180.—.
 I. rendű rózsát 160.—, II. rendű rózsát
 140.— koronáért szállít bérmentve, ingyen
 csomagolással. ♦ Sürgőnycim: „Szilágyi
 paprika” SZILÁGYI JÓZSEF SZEGED.

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. ☚

Eredeti KEGLEVICH COGNACOT

csakis a Budafokon 1882-ben alapított

gróf KEGLEVICH ISTVÁN UTÓDAI

cognacgyár r.-t. gyárt és hoz forgalomba.
 Óvakodjunk hasonhangzásu, magát jogtalanul
 gyárnak hirdető cég értékeien árúitól.

Legujabb különlegesség:

Hobé-Grand Monarque

HOBÉ

Likörkülönlegességek

- Triple sec
- Curacao
- Cherry-Brandy
- Kristálykömény
- Cacao
- Vanília
- Mocca
- Elixír
- Hobétine

Hobé Damasc és Társa
 francia rendszerű
 nagy szeszárúpárolás r.-t.

Telefon: 14-94

Gyár és iroda: Budapest, VI., Lomb-utca 11. szám.

VENDEGLŐSÖK TÜZELŐANYAG BESZERZŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA

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

Raktárak: Dunaparti teherpályaudvar.

Szállít: szenet, fát, Cséry-kokszt maximális áron alul.

TELEFON: JÓZSEF 73-28.

Vidéki kartársak találkozóhelye

KESZEY VINCE étterme Budapest, VII., Rákóczi-út 44