

# 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, JOZSEF 22—70  
Hirdetéseket—csakla ajánlhatók: ismert  
cégektől — a kiadóhivatal veszi fel.

Megjelenik minden hónapban  
háromszor: 1-én 11-én 21-én.

Egyes szám ára 2000 korona.  
Negyedévre 10000 korona

A lapot az ipartestület és az Országos  
Szövetség ingyen kapják

Csak válaszbélyeggel ellátott levelekre válaszolunk!

## Értesítés

Ipartestületünk elüljárósága 1924. március 24-én hétfőn délután 4 órakor ülést tart.

Kérjük a m. t. elüljárósági tagok szives megjelenését ezuton.

Az elnökség.

## Iparunk baja

volt mindig a nemtörődömség. Ha fejjünk felett égni éreztük a házat segítségért futottunk az ipartestülethez, de ha elvonultak a yészfellegek újból csak tovább folytattuk régi politikánkat, kerültük az ipartestületet, amelye bajainkban ugy belekapaszkodtunk, mint a féldokló a szalmaszalba, behúzódunk újra kis házikónkba mint a csiga, minden kis érintéstől idegenkedik.

Az ipartestület kebelében működő számtalan bizottságok munkája, amelyek időközönként sűrűn üléseznek, nem elegendő ahhoz, hogy iparunk bajai, terhei orvosoltassanak. Mindannyiunknak nemcsak akkor kötelességük az ipartestületet felkeresni amikor egyéni bajaink nyakunkba zudulnak, hanem minden alkalommal, amikor valami egészséges eszmével támogathatjuk iparunkat.

Mindannyiunknak meg van adva az alkalom a közös munkához. Elüljáróságunk tagjai az elüljárósági ülések alkalmával a bizottsági tagok bizottsági üléseiken, míg az ipartestület többi tagjai hivatalos taggyűlésein, Jobarátok asztaltársaságának uzsonnáján fejthetik ki értékes munkájukat azáltal, hogy eszmét cserélnek, vitás kérdéseket egyesült erővel megoldani törekuszenek módot adva az elnökségnek arra, hogy a külső bajok, amelyek néha észrevétlenül lappanganak iparunk körül még csirájában elfojtassanak.

Ma, amikor az étellel való küzdelem még olyan nehéz és idegsorvasztó, amikor mindenki súlyos teher gyanánt cipeli megroskadt vállain a maga terheit, amikor mindennapos vendégünk a gond, az aggodás, a küzködés, amikor mindenki a maga gondjával, bajaival küzködik napestig: ezek az elüljárósági és bizottsági ülések, hivatalos tagértekezletek nem olyan népszerűek, nem olyan látogatottak és nem olyan élénkek, mint kívánatos volna.

Meg kell szünjön ez a nemtörődömség. Iparunk mai válságos helyzete összetartást, nehéz küzdelmet, együttérzést és mindenkifelett vállvetett munkát követel mindnyájunktól. A terhek kisebbek lesznek, ha több vállra oszlanak meg. Nem lehet minden terhet egy vállra rakni, mindent csak az elnök munkájától várni, aki tisztét emberi lehetőség szerint a legjobb akarattal és a legnagyobb buzgósággal látja el, de mégis csak egy ember. A gond, az aggodás elmúlik, vagy legalább erőben veszít, ha megértő társakkal osztjuk meg. Minden munka tisztesen halad, ha több és mindegyre több hozzáértő kéz fog dolgoba.

A javítás útját, a siker módját, a boldogulás eszközeit aki nem akarja rendületlenül keresni vétséget, nehezen helyrehozható bünt követ el önmaga és az ipara ellen. Közös munkával és egyértelmű akarattal együtt kell keresni ezeket. Hisszük és reméljük, hogy a legközelebbi elüljárósági bizottsági üléseink és összejöveteleink népesek lesznek, kötelességét mindenki teljesíti s elnökünket munkájában jó tanáccsal, tervvel, eszmékkel, tapasztalataival, összetartással, együttérzéssel támogatja.

Kivánjuk, hogy úgy legyen, mert ezt iparunk jövője és mindannyiunk egyéni érdeke követeli tőlünk!

## Ipartestületünk kebelében működő bizottságok

Ipartestületünk elüljáróságának március 4-én tartott ülésében a következő bizottságok alakultak az ipartestület ügyeinek vezetésére:

### Békéltető bizottság tagjai:

Bíró Dénes Bokor Ferenc Bokros Károly Bandl Ferenc Bándl József Dénes Gy. Aladár Elő József Falussy István Farkas Pál Fehér Ferenc Gundel Károly Hack István Holub Rezső Karikó Gyula Kádár Miklós Kiszél József Kommer Ferenc Kömives István Kolossa Viktor Kurcz János Nagy Sándor Pösch Mihály Putnoki István Rettinger Márton Szabó Imre Szabó Jenő Tőkés Géza Vajda István Wagner Béla Wrabetz Gusztáv.

### Ellenőrző bizottság tagjai:

Behm Rezső Bischof Pál Bokor Ferenc Dénes Gy. Aladár Gráf János (Andrássy-ut 80.) Hoffmann János Horváth István Kuncze Ödön Malosik Ferenc Mohos Ferenc Moser József Nagy Gábor Olt Mihály Pávdi Pösch Mihály Schmidhoffer Vilmos Schmidt János Schrettnér Márton Spalt Ferenc Szabó Imre Szabó Jenő Sza Lajos Sturza Károly Vajda István Wagner Béla Wrabetz Gusztáv Winkler Antal Weber József.

### Gazdasági bizottság tagjai:

Bandl Ferenc Kuncze Ödön Malosik Ferenc Posch Mihály Poltzman Mátyas Winkler Antal Szarka Imre.

### Vendéglősök Otthona (Menedékház) bizottság tagjai:

Bokros Károly Bokor Ferenc Blaschka János Glück Frigyes Gundel Károly Keszezy Vince Kiszél József Kolossa Viktor Kommer Ferenc Kuncze Ödön Dr. Molnár Sz. Dezső Palkovics Ede.

### Tanoncolthon bizottság tagjai:

Bokros Károly Farkas Pál Glück Frigyes Glück E. János Gundel Károly Kurcz János Keszezy Vince Malosik Ferenc.

### Szakiskolai felügyelő bizottság tagjai:

Diszelnök: Glück Frigyes. Elnök: Palkovics Ede. Tagok: Bandl Ferenc Bándl József Bokor Ferenc Gundel Károly Kolossa Viktor Kurcz János Kutassy Lajos Marencich Ottó Szabó Jenő Wrabetz Gusztáv

Hivatalból tagjai: az elnök, az alelnökök, a szakiskola főigazgatója és igazgatója, a szakosztályi alelnökök és a tanártestület képviselője.

### Sajtó bizottság tagjai:

Bandl Ferenc Bándl József Bokros Károly Dénes Gy. Aladár Fehér Ferenc Kóvári Jenő Kutassy Lajos Keresztes Ede Malosik Ferenc.

### Kerületi elnökök:

I. ker. Winkler Antal Kodra Károly. II. Fehér Ferenc. III. Kuncze Ödön. IV. Vajda István. V. Kapeller Ferenc. VI. Kömives István Szabó Jenő. VII. Tőkés Géza. VIII. Malosik Ferenc Putnoki István. IX. Farkas Pál. X. Mohos Ferenc.

## Marencich Ottónak

a Szálloda és Éttermi üzem kézikönyvéről.

Nem kritikát akarok írni — mert Marencich Ottóval szemben nem merném megkockáztatni — csak ismertetést merészelek megkísérelni arról a nagyrétküli könyvről, amelyet a legkihívatóbb szakemberünk írt és amely könyv, a szó gastronomiai értelmében, rendkívüli tudással és bő tapasztalattal van megírva. Ebből a szempontból nemcsak fiatalabb kartársaimnak, de még az idősebbeknek is rendkívüli szolgálatot fog tenni — feltéve, hogy üzleteiket a megfelelő ambícióival óhajtják vezetni és haladni akarnak a korrallal. Mindenesetre nagyot nézne Wekkerle a nagytehetségű volt miniszterelnökünk, ha élne és kezébe venné Marencich könyvét, aki boldogult elnökünk Gundel Jánosnak, mikor egy küldöttség élén a képesítést kérte számunkra azt a lakonikus választ adta: Kedves Gundel

# Vendéglősök

## Beszerező Csoportja r. t.

Budapest, IV., kerület Vámház-körut 2. szám.

IGAZGATÓSÁG  
V. VÁMHÁZ-KÖRÜ 2. l.e.  
ELOSZTÓ OSZTÁLY  
VÁMHÁZ-KÖRÜT 2. fszt.



TELEFON:  
Igazgatóság József 27-67  
Elosztó osztály „ 73-26  
Főpénztár „ 73-28

mire való volna Önöknek a képesítés, elég ha egy jó szakcsnőjük és egy jó főpincérük van.

Ebből a könyvből láthatná a nagy miniszter, hogy mi minden kell még egy modern szállodai üzemhez a kétfelvezett alkalmazotton kívül.

Még olvasmányunk is kedves a Marencich könyve, mert nélkülözi a szakkönyveknek szokásos száraz és monoton hangot. Egyaránt beszél a személyzet kötelességeiről, de egyben nem feledkezik meg a főnök kötelességeiről sem. Sok főnök fog másként bánni személyzetével és sok alkalmazott fog észbe kapni, hogy mivel is tartozik kenyéradójának.

Bátran állítom, ha az egyetemen tanszéket állítanának fel a gasztronómia részére, azt méltóan csak Marencich Ottó foglalná el, mert belőle nem csak Magyarország két legerősebb szállodájának nagytehetségű vezérigazgatója beszél, hanem egy hazáját szereti jó hazafi is, aki nemzeti szempontból szükségesnek tartja a nemzeti szokások tiszteletben tartását. Az a része a könyvnek megbecsülésre érdemes és roppant kedves.

Az értékes könyv a szállodáról általában kezdi értekezését és folytatja minden egyes alkalmazott tennivalójával egy modern szállodában, de mindjárt utmutatást is ad hogyan építsünk egy jó és minden jogs igényt kielégítő szállodát.

Csak az igazán szakember gondol a szálloda építésénél arra, hogy a személyzet egy része a házában nyersen ellátást és pedig úgy, hogy a férfiak és nők más-más folyosókra lakjanak, Ebben az erkölcsös ember és a vállalatát féltő igazgató érzése nyilvánul meg. A szálloda díztésénél is nagyon okos és tapintatos utasításai vannak A vendégek érzékenységét tiszteletben tartandó — nem ajánlja a történelmi képeket. Általában a berendezkedés az a melynek tanulmányozását különösen figyelmébe ajánlom kártársaimnak.

Nagyon tanulságos utasítások vannak a felszolgálás illetőleg, úgy á la carte, mint előre megrendelt közös étkezésnél. Nagy gondnal van megírva a pince és konyha berendezése és üzemeltetése.

Utasítást találunk úgy a hazai, mint a külföldi borkénes célszerű kezeléséről.

A gazdasági hivatal teendőiről és kötelességeiről, a bor kiadásának ellenőrzéséről, a fehérnemű kezeléséről, kislejtezeit darabok felhasználásáról kapunk számszerű utasításokat. Megemlíti, hogy kevés fehérneművel nem lehet nagy üzemet fentartani. Nem szereti és nem ajánlja a sötét szobákat. Csak a világos szobákat ajánlja.

A konyhában nem lehet és nem szabad helytelenül takarékoskodni, mert a fukarság megbosszulja magát és az üzlet hátrányára van. Ismerteti a hulladék célszerű felhasználását és értékesítését.

„Minden szállodát ma — írja a szerző — hideg és meleg vizsgálattal kell szemlélnek fel, de vigyázni kell hogy kazánk ne rakódjék le mert az üzemben zavart okoz.

Értekes utasítások vannak a gazdasági hivatal vezetésére is. Ezek annyira fontosak, hogy ezúttal nagyobb üzem alig nélkülözheti. Marencich szerint egy nagy szálloda vezetése a legnagyobb feladatok közé tartozik. Megállapítja

hogy úgy a mindent felőlelő képesség, de azon felül pontosság és kereskedelmi érzék kell, hogy a vezető egyniség feladata magaslatán álljon,

Szól az iroda feladatáról is. Minden kérdezősködésre minden érdeklődésre udvariasan felelni kell. Feladata gondoskodni a szobafőnöknek, hogy figyelemmel legyen arra, hogy a vendég — különösen a törzsvendég — milyen szobába szokott lakni, milyen berendezés felel meg egyniségének és mindezen figyelmért ne várjon hálat. —

— Egy világot látott nagy látókörű és tapasztalatos ember mondja ezt, aki ismeri az emberek közönyösségét a szálladással szemben. A borralvóló így etmélkedik a szerző: A személyzet úgy gondolja, hogy a borralvóló nem jutalom a végzett munkáért, hanem lealázó alaminzsa. A munka tehát nem öröm, hanem teher. A föllebbvaló nem a munka zökkenés nélkül való biztosító szerve, hanem rabszolgafelügyelő, aki a személyzetnek kelletlen egyniség.

A munkaadó nem kenyéradó, hanem nagytőkés, aki ellen küzdeni kell. Belátja a szerző, hogy a borralvóló kérdése még megvitásra vár és a sorok között nagyon észrevehető, hogy ezt már végre meg kellene oldani, de ez a kérdés nem tartozik feltétlenül ezen munka keretéhez. Nagyon tapintatosan beszél mégis a borralvóló kérdésről, amelyet évszázadok szokásának tart: ami igaz is, de hogy elfogadása megalázna valakit, azt tagadja, amint tagadja minden értelmes ember. Elismeri a szerző továbbá, hogy a legököltebben és legfényesebben berendezett szálloda is a törekvő és figyelmes alkalmazottakkal köszönheti jó hírnevét. Megtaláljuk Marencich könyvében azt is, hogy különféle ételek mennyi idő alatt készülnek el, hogy kell azoknak árát kalkulálni, hogy kell felszolgálni azokat, valamint előre megrendelt ébédet és azoknál az italokat. A szobaasszonyok és szobafőnöknek tendőre is értékes feljegyzéseket találunk. A portás személyét jelentősnek tartja. Kellő műveltséget és nyelvismeretet kíván tőle. Az üzlet jó szellemének tartja. Az éjjeli portás is számottevő egyniség egy szállodában, mert neki kell vigyázni, hogy a vendég ha utazni akar, el ne aludjék. A vendékekről úgy vélekedik a Szerző, hogy sohasem mondanak be kevesebbet, mint amit fogyasztottak. A számla kiegyenlítésénél — mondja Marencich — kerülni kell minden föltűnést, amely megint nagy tapintatot igényel.

Végül a fogynvtelről emlékezik meg, ezzel is olyan szakértelemmel foglalkozik, amely tökéletesen irányadó lehet minden szállodásnak. Egy egész évi mérleg van előtűnk, nem kerül el a figyelmét a legkisebb adat sem amely a megbízható és becsületes könyveléshez szükséges. Megtudjuk ennél a fejezetnél mi mindenre kell tekintettel lenni az üzem helyes beosztásánál: mit lehet és mit nem szabad a regle számlára írni, — mit és hogyan kell kalkulálni. Szóval Marencich könyve tökéletes és minden kritikai felülráló mű, amelyet nem nélkülözheti a szakmáját szerető és féltő gondnal kezelő szálloda és étterem tulajdonos sem.

Fogadjuk hálás köszönettel Marencich könyvét a melyen mint veres fonál húzódik át az az örök igazság, hogy a vendégnek mindig igaza van de ezt ne tegyük úgy, hogy abban bizonyos lealázás láttassék, erre tanít a

Szerző és ismerjük el, hogy Marenich Ottó derekas és értékes munkát végzett a melybe kivették tiszteletreméltó részüket úgy Waller Károly főgazgató, mint dr. Kritsfalussy István iskolánk érdemes igazgatója is. Felesleges volna ezt a két urat a vendéglősöknek most bemutatnom tudjuk és tapasztaltuk már sokszor mennyire szívőkön viselik a mi érdekeinket és hogy mennyire össze forrottak velünk. Őket is úgy mint a mi szerzőjét nemcsak ez a nemzedék, de a jövő is a megérdemelt tiszteletben és becsületben fogja reszesíteni.

A könyv cca 130 oldalra terjed és Szerzőjénél a Dunapalota szállodában kapható.

**Bokros Károly**

**Felhívás.** Ipartestületünk évi közgyűlése után első (alakuló) ülését tartják az I. ker. (Lágymányos) területén lévő vendéglősök.

Tekintettel arra, hogy ezen ülésünkön kell a kerületi választmány tagjait megválasztani, akik hivatva lesznek kerületi kartársaink ügyeinek elintézése és ezen kívül a legfontosabb és mindnyájunkat közelről érdeklő, nagy fontosságú ügyek megbeszélése is napirendre kerül, kérem t. Kartársaimat, hogy ezen ülésen lehetőleg teljes számban megjelenjen sziveskedjenek.

Az ülést vendéglőmben (I. Budafoki-ut 47 sz. a.) tartjuk 1924. március 28-án — pénteken — d. u. 4 órakor.

**Winkler Antal** elnök.

**II. ker. választmány** 1924. március 27-én — csütörtökön — d. u. 4 órakor Behm Rezső (II. Margit-körút 54.) vendéglőjében ülést tart, melyre tisztelettel meghívja

**Fehér Eerenc** elnök

**A IV. ker. választmány** 1924. március 26-án — szerdán — d. u. 4 órakor Ereneiek tere 7. a Neuszieder Géza vendéglőben ülést tart, melyre a IV. ker. kartársak megjelenését kéri

**Vajda István** elnök.

**Az V. ker. választmány** 1924. március 27-én — csütörtökön — d. u. 4 órakor Hájlal-u. 2 sz. a ülést tart. Kérem a t. Kartársak szives megjelenését.

**Kapeller Mihály** elnök.

**A VI. ker. választmány** 1924. március 26-án — szerdán — d. u. 3 órakor Csángó-u. 4. sz. a. Racz Ferencné vendéglőjében ülést tart. A t. Kartársak szives megjelenését kéri

**Szabó Jenő** elnök.

**A VII. ker. választmány** 1024. március 27-én — csütörtök — d. u. 4 órakor Gyarmat-u. 42. sz. a. ülést tart. A tárgyek fontosságára való tekintettel kérem t. Kartársaim minél nagyobb számban megjelenését.

**Schrettnér Márton** elnök.

**VIII. ker. választmány** 1924. március 26-án — szerdán — d. u. 4 órakor Mátyás-tér és Koszoru-u. f. Kertár Decker János vendéglőjében ülést tart, melyre t. Kartársaim szives megjelenését kérem.

**Malosik Ferenc** elnök.

**A X. ker. választmány** 1924. március 38-án — pénteken — d. u. 4 órakor Jászberényi-ut 10 sz. a. Eckert Károlyné vendéglőjében ülést tart, melyre t. Kartársaimat ez uton hívom meg.

**Mohos Ferenc** elnök

## Új vendéglői irányarak

Az O. K. Á. B. 1410-1924 sz. rendeletével 1924. március 18-tól életbelépő hatállyal a következő irányarakat léptette életbe,

- 1.) Leves, 2 és fél dl. tájékoztató ára az általános forgalmi adó betudásával adagongként 900 kor.
- b) a fényüzési forgalmi adó betudásával adagongként 1000 kor.
- 2.) Főzelék feltéttel. (3 dl. főzelék és 6 dkg. sültus) tájékoztató ára :
  - a) az általános forgalmiadó betudásával adagongként 4600 kor.
  - b) a fényüzési forgalmi adó betudásával adagongként 5600 kor.

<b>Nemzeti Testvérek</b>	ma	Ajánlja elsőrendű
	borplaccszete	uradalmi fajboraj
Budaapest, Király-u. 17. (az újjávarban.)	(az újjávarban.)	előnyös feltétel mellett.

## VENDEGLŐSÖR SZÉNSZÁLLÍTÓJA!

FUTÓ GYULA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG V., Szabadság-tér 7.  
(Nagykorona-ucca sarok) Telefon 80—02 és 185—46  
Kizárólag válogatott szenet szállít.

# Vendéglői konyhafelszerelési cikkek szaküzlete

**Székely János és Társa vaskereskedő**

Budaapest, IV, Várház-körút 12. (Szikszai vendéglő mellett)

Szállodások és vendéglősök részére  
10. évfolyam

Vendéglősök Beszerző Csoportja  
Részvénytársaság  
BUDAPEST.

Budapest, 1924. március 20.

Itt drága alma és drága aszalt szilva helyett vásároljon **befőttet.**

## BEFŐTT-ÁRJEGYZÉK.

				láda vételnél
SZILVA befőtt [hámozatlan]	— — —	pr. 1/1 kg. dob. K.	11000.—	K. 10000.—
SÁRGABARACK befőtt [hámozatlan]	— — —	pr. 1/1 kg. dob. „	11000.—	„ 10000.—
KÖLÖNFÉLE befőtt [soló befőtt]	— — —	pr. 1/1 kg. dob. „	15000.—	„ 13800.—
VEGYES befőtt [Melange]	— — —	pr. 1/1 kg. dob. „	20000.—	„ 18500.—
ŐSZIBARACK befőtt	— — — —	pr. 1/1 kg. dob. „	22000.—	„ 20500.—

## Gastronomia likőr árjegyzék.

Triple sec	— — — —	pr. 1/1 literes üveg	Korona.	38000.—
Cherry Brandy	— — — —	pr. 1/1 literes üveg	„	38000.—
Chartreuse	— — — —	pr. 1/1 literes üveg	„	38000.—
Cacaó	— — — —	pr. 1/1 literes üveg	„	38000.—
Vanília	— — — —	pr. 1/1 literes üveg	„	38000.—
Orosz kömény	— — — —	pr. 1/1 literes üveg	„	38000.—

Vendéglősök Beszerző Csoportja Rt.

Kötelezettség nélküli drink forgalmi adóval együtt értendők.

## Új sörirányárak

Az O. K. A. B. a sörgyárak áremelésével kapcsolatban a következő sörárak felszámítását tartja indokoltnak az egyes vendéglői üzemekben, 1924. március 12-től életbelépő hatállyal:

10 fokos		
pohár	korsó	palack
3 9/16 forg. 10 0/16 fény. 3 9/16 forg. 10 0/16 fény. 3 9/16 forg. 10 0/16 fény.		
A 2000—2150	K 3250—3500	K 4800—5200
B 1800—2000	“ 3000—3300	“ 4500—4850
C 1650—1800	“ 2750—3000	“ 4200—4500

12 fokos		
A 2100—2250	“ 3400—3700	“ 5100—5500
B 1900—2100	“ 3200—3500	“ 4800—5200
C 1800—2000	“ 3000—3300	“ 4500—4800

14 fokos világos		
A 2400—2600	“ 4000—4300	“ 6000—6500
B 2200—2400	“ 3700—4000	“ 5600—6000
C 2000—2200	“ 3400—3700	“ 5200—5600

14 fokos barna		
A 2500—2700	“ 4200—5500	“ 6300—6800
B 2350—2550	“ 4000—4300	“ 5900—6300
C 2200—2400	“ 3700—4000	“ 5400—5800

Ezuton is külön figyelmetetjük m. t. tagjainkat, hogy a fenti irányárakat a legszigorubbantartsák be, mert ellenkező esetben az O. K. A. B. a legszigorubbant eljárást indítja meg az ártullépőkkel szemben.

A székesfőváros Tanácsa 157.872—1923—XV. tan szám alatt az ipartörvény módosításáról szóló 1922. évi XII. törvénycikkkel kapcsolatban a következő értesítést tette közzé: „Az iparos üzlethelyiségét annak külső részén cégtáblával köteles megjelölni. A cégtáblán fel kell tüntetni az üzlettulajdonos családi és utónevét olyképpen, hogy a felírás egyik része se legyen kevésbé szembeötölő, mint a többi. Ha az üzlettulajdonos férjzett, vagy özvegy nő, a cégtáblán férje nevét köteles megfelelő toldással az előbbi mondatban jelzett módon feltüntetni.

## H I R E K

**Vendéglősvacsorák.** A vendéglősök vacsorái minden alkalommal pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek: március 28. *Vajda* István urná (IV. Ferencziek-tere 7.)

A vacsorákra ne felejtkezzünk elmenni.

**A Gundel János és id. Kommer Ferenc** emlékét ápoló asztaltársaság minden pénteken délelőt 11 órakor összejövetelt tart az alábbi helyeken:

1924. március 21-én *Szabó* Imre urná (VI. Egyetem-u. 5—7.), április 4-én *Holub* Rezső urná (IV. Kuria-u. 2.), április 18-án *Biró* Dénes urná (IV. Vámház-közut 16.)

**A jóbarátok** uszonnái. A vendéglősök *Jóbarátok* tagértekezlettel egybekötött uszonnájukat a következő helyeken tartják meg, minden szerdán délután 4 órakor: Március 26-án *Rettinger Márton* vendéglőjében 1., Horthy Miklós-ut 14.

Április

2-án *Ispais György* vendéglőjében VIII., Kerepesi-ut 5.

A Jóbarátok uszonnáján szivesen látjuk az új kartársakat is.

**Ki kell függeszteni a bortörvényt.** A borárusítást ellenőrző hivatalos közegek több helyen teljesítetlenül találták az előirt rendelkezéseket s ezért az illetők erős büntetésben részesülnek. — Ujból figyelmetetjük ezért a kartársakat, hogy feltétlenül vezessenek bornyilvántartási könyvet és szerezzék meg ki függesztés végett a bortörvényt. (Kapható a Pátria nyomdában, Köztelek, Üllői-ut. Ára 8240 korona.) A kellemetlenséget csak így kerülhetik el,

**A Svájcban való átutazásért** nem kell láttamozási díjat ezentul fizetni, mert azt a svájci kormány eltörölte. Intézkedett, hogy az átutazásra jogosító láttamozást a határon is meglehet díjmentesen szerezni,

**Járfafogalási díjakat** mint értesülünk a föv. tanács évre a korona árfolyamának esése arányában kívánja felelni. Ezek szerint

**Popper Mór és Lipót**  
C o r n a g y k e r e s k e d ő k

Budapest, X., Előd-utca 8 szám.  
TELEFON: József 59—78.

négyszögméterenkint 2560 koronától, 17,000 koronáig terjedő összegben kívánja megállapítani.

**Adományok.** Az Orosházán és vidékén működő vendéglősök, szállodások és korcsmárosok ipartársulata 400,000 koronát adományozott a Vendéglősök Otthona (Menedékház) alap javára az ez idén rendezett táncmulatságuk tiszta jövedelméből. A nemes adományozáshoz az a hozzáfűzni valónk van, minél több ipartársulat követhetné az orosháziak példáját, hogy némes célunk mielőbb megvalósulhatna.

Kónya Sándor a „Vendég” című szaklap tulajdonosa a létesítendő Vendéglősök Otthona (Menedékház) Várady Gyula szoba alapja javára 20,000 koronát adományozott.

A Szegedi Vendéglősök Szikvizgyára Szövetkezet 100,000 koronát adományozott a Vendéglősök Otthona (Menedékház) alap és 100,000 koronát a nyugdíjgyesület alap javára

Horti Sándor ur, a Littke L. pezsgőgyáros nevében a Vendéglősök Otthona javára 500,000 Hullay Károly pedig 50,000 koronát küldött elnökségünkhöz. N. N. a Vendéglősök Otthonában létesítendő Keszev Vince szobára 440,000 K.-t adományozott. Fogadják a nemes szívű adományozók ipartestületünk hálás köszönetét.

**A IX. ker. választmány március hó 24 : én** — hétfőn — *d. u. fél 5 órakor* Schmidt János vendéglőjében-IX. Ranolder utca 5. sz. igen fontos ügybenértekezletet tart,

Erre az értekezletre nem csak a IX. ker. választmány tagjait, hanem a IX. ker. összes vendéglőseit és korcsmárosait hívom megtszetelettel és egyben felkérem t. kartársaimat

**Nyári vendéglő és kávéház** legközelebbi nyaraló helyen közismerten elsőrangú régi üzlet bérbeadó. Cim a kiadóban.

arra is, legyenek szivesek bormérő ismerőseik közül azon IX. kerületben lakó italmérőket is meghívni és magukkal hozni, a kik nem tagjai ipartestületünknek, hogy ezen fontos megbeszélésen az érdekeltek közül minél többen legyenek jelen.

Farkas Pál

IX. ker. áll. elnöke

**A Vendéglősök Beszerző Csoportja rt.** ezúton is felkéri a t. Kartársakat, hogy a fényüzési forgalmi adóra fennálló rendelkezések értelmében befűt, aszu bor, szamorodni és pecsenyebor szükségletük fényüzési adómentes bevásárlására jogosító helyhatósági bizonyítványukat az illetékes első fokú iparhatóságoknál (Budapesten a kerületi előjáróságoknál) mielőbb megújítani s a megújított helyhatósági bizonyítványokat nyilvántartás végett beszerző csoportunknál (IV. Vámház-körút 2. I. emelet 20.) legkésőbb folyó évi március 31-ig bemutatni sziveskedjenek.

### Üzleti hírek.

**Kolossa Viktor** kartársunk ipartestületünk elüljáróságának tagja megvált a nyugati pályaudvari vendéglőjétől, hogy átvegye az ő közismert mintakezelésébe a Felső Margitszigeti Nagyvendéglő éttermeit, kávéházát és a strandot. Ez a nagyszabású vállalkozás csak öregbiteni fogja Kolossa kartársunk népszerűségét, melyre kiváló szakképzettsége és megnyerő egyénisége méltán alkalmassá teszik. Pazar áldozatkészséggel gondoskodik új vállalkozása fényes és kényelmes átalakításáról úgy, hogy a Margitsziget új vonzerőt nyer ezzel a kitűnően berendezett és átalakított kellemes szórakozóhellyel.

**50 százalékkal emelt a MÁV.** Március 20-tól a vasuti személydijszabás és áru dijszabás 50 százalékkal drágult mert a korona esése folytán a vasut kiadása tetemesen emelkedett.

**Démusz János** volt győri pályaudvari vendéglős, a budapesti nyugati pályaudvar éttermeit átvette. Reméljük, hogy vidéken szerzett népszerűségét emeli a fővárosban.

**„VICTORIA”**

BORKERESKEDELMi részvénytársaság  
Budapest, VIII., Baross-utca 98. szám.  
(bejárat a Koszorú-utcából.)

Telefon:  
József  
8-53.

Ajánlja uradalmi termésk  
fajborait, kölcsönhordóban  
legelőnyösebb feltételek  
mellett.

## Munkaközvetítés.

A budapesti hatósági munkaközvetítő szállodai és éttermi osztálya a f. hó 5-től a f. hó 14-ig terjedő időben elhelyezett: a. *férfiakat*: 4 éttermi segédet, (ebből 1 kisegítő munkára), 6 csapost, (ebből 1 kisegítő munkára) 1 borászt kisegítő munkára), 1 szakácsot, 4 evőeszköztisztítót, 1 ezüst tisztítót, 18 háziiszogát, (ebből 4 kisegítő munkára); 1 bérszolgát; b) *nőket*: 11 gazdasszonyt, 4 felírónőt. 2 ruhakezelőnőt, 9 entree szakácsnőt, (ebből 1 kisegítő munkára), 1 tézsiszakácsnőt, 1 kávéfőzőnőt 10 cheff kézileányt, 1 tézsiasszonyt, 1 kiszolgálóleányt, 2 futólányt 14 takarítónőt, 46 mosogatónőt, és 3 mosónőt.

Foglalkozást kaphatnak: a. férfiak: 1 borász, 1 csapos, 1 evőeszköztisztító, 1 szolga; b. nők: 1 gazdasszonyt, 1 felírónő, 4 kávéfőzőnő, 4 cheff kézileány, 4 kiszolgálóleány, 5 futóleány, 4 takarítónő, 9 mosogatónő, és 4 mosónő. Foglalkozást kaphat: a. férfiak: 2 szállodai tisztviselő, 2 főpincér, 3 szakács, 12 konyhamészáros, 5 pincemester, 36 csapos, 2 portás, 14 evőeszköztisztító, 41 házi-szolga, 2 bérszolga. b. nők: 1 gazdasszony, 5 felírónő 26 entree szakácsnő, 3 kávéfőzőnő, 11 cheff kézileány 2 salátásleány, 1 szobaasszony, 1 szobaleány, 2 kiszolgálóleány, 18 futóleány, 17 takarítónő, 18 mosogatónő és 7 mosónő.

A férfi alkalmazottak közvetítő osztálya VIII, József-utca 33. II. em. a nők közvetítő osztálya ugyanott föld-

**Fuvarozást vállalunk** teherautóval és pótkocsival helyben és vidékre is.

I. Kőbányai-ut 55. szám Krammer vendéglőt

szinten. Hivatalos órák reggel 8-2-ig. d. u. 4-6-ig. Telefon hívószám: József 53-88.

A közvetítés teljesen ingyenes.

Budapest, 1924. márc. 9-én.

Dr. Andor Endre, h. államtitkár.

Felelős szerk.: ABA SÁNDOR — Kiadó: Walter Károly

BÁRD-NYOMDA, MIKSA-UTCA 17. SZÁM.

Felelősvezető BÁRD J.

## IFJ. GRÜN WALD MOR

Budapest, V. Ferenc József rakpart 6. (Ferenc József hid közelében) Tel. József. 61-49.  
ezelőtt Zahn J. György örökösei fiókja  
Legnagyobb választék üveg-és porcellán-édesnyekben kávéházak, vendéglők és szállodák részére. 407

**PÉNZTÁRIVEK** kiadott ételek és italok jegyzésére, amelyek alapján a forgalmi adót, valamint a fényüzési adót is le lehet róni, a Vendéglősök Beszerző Csoport R. T. üzlethelyiségében (IV., Vámház-körút 2) kaphatók.

**Vendéglői és kávéházi** berendezéseket vesz és elad HENNER JÓZSEF VII., Király-u. 25  
Telefon József 120-02. Állandó raktáron: evőeszközök, asztalok, székek, biltárasztalok, üveg-, porcellán-és ezüsttárgyak a legolcsóbb áron!

**Hektogramfó étlap sokszorosító** fogvájó és papírszalvéta legolcsóbban beszerezhető évr. BERKOVITS KÁROLYNÁL Budapest VII., ker. Sip-utca 4 szám. Telefon: József 125-31.

**Budapesti Vendéglősök Borkereskedelmi R. T. Budapest, VI., Szobí, u. 6. (Füvés-u. sarok)**

Telefon 93—87.

Pincéjéből a legjobb minőségű ő és új fajborokat, továbbá mindenemű szeszes italt a legelőnyösebb feltételek mellett kölcsönhordóban házhoz szállít.

**PALUGYAY borok és pezsgők**

Pincészet: **BUDAFOK**



Központi iroda: **BUDAPEST, V., Dorottya-utca 3.**

**Herceg Windischgrätz Lajos**

borpincészetei és Tokaj Bortermelők Társ. Részvénytársaság

SÁROSPÁK TOKAJ BUDAFOK

Központi iroda: Budapest, IV., Ker. Váci-u. 27-38. TELEFON: 50-20.

**SZENT ISTVÁN PORTER SÖR**

SERFŐZDE  
A POLGÁRI

**Páratlan különlegessége**

## Szűrők javítása

FRANK és BERGER  
Budapest, VIII.,  
Bezerédi-utca 3

424 TELEFON: József 74—05

## VENDEGLŐTŰZHELYEK LAKOS LAJOS TAKARÉKTŰZHELYGYÁR R.-T.

Gyári iroda: VIII. Bezerédi-u. 8. ☺☺☺  
Városi üzlet: IV., Váci-utca 40.  
Telefon: József 21-34. ☺☺☺  
Telefon: 7-50.

**Pollák Emánuel és Fia** bor-  
nagykeresek  
**BUDAPEST, IV., Koronaherceg-utca 14.**  
TELEFONSZÁM: 191.

WIEN ◆ LEMBERG ◆ BRÜNN  
Pince: BUDAFOK, Dunasor 12 szám.

**Bán és Mihalik** ezelőtt Első Magyar Üveggyár R. T.  
BUDAPEST, V., Vörösmarty-tér 1 (Gizella-tér)  
Vendéglői és kávéházi üvegáruk nagy választék. Gyári árban.

**Magyar Bortermelők Kiviteli Pincézete Részvénytársaság**  
Buda pest, V., Dorottya-u. 3. Pince: Budafok, Sörház u. 5.  
Telefon: 26—20.

**VICTORIA butor és Iadrágyár r. t.**  
BUDAPEST, VIII., RÁKÓCZY-UT 29. Telefon, J. 11—36.  
Szállodai berendezések. Szabadalmazott összecukukható kerü  
székek és nyugágyak.

**PARLAMENT** Hordós bor nagykereskedése  
borpincészet  
Kitűnő fajborokban nagy választék. — TELEFON: 103—31.  
Iroda és pince: Budapest, Vilmos császár-ut 75. szám.

**Szalai** paplankirálynéi  
a legolcsóbban vásárolhat  
Ártdolgozásokat olcsón elvállal, ◆ **Kertész-utca 35.**

## Vidéki kartársak találkozóhelye

**KESZÉY VIRGE  
ÉTTERME**

**BUDAPEST, VII., RÁKÓCZY-UT 44**



## Schaumburg-LippeHerceg

borpincészetének borai és pezsgői

Villányi pezsgőgyár és borpince r.-t.



Budapest, V., ker. Nádor-utca 16 szám.

## Löwy Samu

üveg és porcellán gyári raktára  
Kizárólag vendéglők  
kávéházak és bárók részére BUDAPEST.  
Legelőnyösebb pontos kiszolgálás  
Iroda és mintaraktár: Raktár:  
VII., CSENGERI-U. 26. VII., CSENGERI-U. 19  
TELEFONHÍVÓ: József 124—50.

## Wagner Testvérek ezelőtt

LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA  
fűszer és gyarmatár, csemege és italnagykereskedők  
Budapest, IV., Várműház-körút 4. ◆ Telefon: J. 61-61  
A cég a szállodások, vendéglősök és kávéosknak évtizedek óta  
bevásárlási forrása mindenféle saji, vaj, conserv- és egyéb  
csemege cikkekben.

## SZÉRELY MIHÁLY részvénytársaság

Központi iroda és városi pincészet:  
BUDAPEST, VII., Rottenbiller-utca 35. Telefon: J. 112-81.  
Központi pincészet: BUDAFOK, Dunasor 6. Telefon 84.  
SAJÁT TERMESŰ URADALMI FAJBOROK  
Fütkötelepek és edekelések:  
GYÖNGYÖS, WIEN, POZSONY, PRÁGA. 374

## Első magyar részvény serfőzde BUDAPEST KÖBÁRYA

Gyártelep: X. Külső Jászberényi ut 7—11.

Hordósör rendelés: József 56-36 60-32 66-38. :- Palacksör rendelés: József 95-83.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6. sz.

Hordósör rendelés: József 4-29 :- Palacksör rendelés: József 34-01.

