

# A VENDÉGLŐS

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK ÉS A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK OSZÁGOS SZÖVETSEGENEK HIVATALOS KÖZLÖNYVE.

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

Hirdetéseket — csakis ajánlatóknak ismert  
cégektől — a kiadóhivatal veszi föl.

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

Egyes szám ára 2000 korona.  
Negyedévre 60000 korona

A lapot az ipartestület és az Országos  
Szövetség tagjai ingyen kapják

Csak válaszbellyel ellátott levelekre válaszolunk

## Értesítés.

Amennyiben kellő számu hallgatóság jelentkezik, az ipartestület ez évben is megtartja a továbbképző tanfolyamban szokásos szakelőadásokat.

Jelentkezni lehet e hó 15-ig az ipartestület főtitkáránál, hétköznapokon d. e. 9—2 óra között, az ipartestület irodájában (IV., Kálvin-tér 2.)

Keszey Vince  
ipartestületi elnök

## Az új tanév küszöbén.

Ujra megnyílik immár fennállása óta 30-adszor szakiskolánk kapuja, melyet oly nagy anyagi áldozattal tart fen a szállodás és vendéglős iparosság, hogy iparának jövő generációja nivós oktatással, szellemi és gyakorlati téren olyan jártasságot biztosítson, amely szakképesítéshez kötött tiszteletreméltó iparunk színvonalának megfelel.

Idősebb munkatársaimmal nagy fáradtsággal és küzdelemmel alapítottuk meg szakiskolánk szerény, de annál biztosabb alapját, mert már akkor belátuk és éreztük iparunkra nézve annak fontos jelentőségét, s most amikor szakképesített iparunk szellemileg és gyakorlatilag már aranykorát érte el mondhatni, nemcsak a mi munkánkra van szükség a nivós oktatás fentartásában, hanem mindannyiunkéra a szállodás ipar tagjaiéra éppen úgy, mint a vendéglősipar tagjaira.

Az a kérdés hogyan tarthatjuk fen szivünkhez nőtt szakiskolánk gyakorlati és szellemi nivóját?

Ugy, hogy mindannyian szívvél-lélekkel

támogatjuk szakiskolánk oktató személyzetét értékes munkásságában és pedig olyképen képzelem ezt el, miszerint minden egyes tanonctartó főnök, nemcsak azon törvényszerű kötelességének tesz eleget, hogy tanoncát a szakiskolába beiratja, hanem kellő lelkiismeretességgel figyelemmel kíséri tanoncának előrehaladását tanulmányaiban. Otthon is előveszi tanoncát, megérdeklődik mit tanult, meggyőződik helyesen fogta-e fel az iskolában hallottakat, figyelemmel kíséri, hogy a gyakorlatban a tanultakat kellőképpen tudja-e érvényesíteni; s ha észreveszi tanoncának hanyagságait, úgy vegye magának a főnök azt a fáradságot s forduljon a szakiskola igazgatóságához s győződjön meg vajjon a tudatlanság oka nem a tanonc iskolakerülésében rejlik-e

Minden egyes lépés, amelyet tanoncaink jövőjének és szaktudásának érdekében teszünk megtermi a maga gyümölcsét éppen úgy, minthogy minden lelkiismeretlen nemtörődömség a főnök részéről tanonccal szemben megalapozza a maga burjánokkal telt ösvényét.

Célunk derék, becsület és ismeretekben jártas jövő nemzedéket nevelni iparaink részére, ehhez a törekvésünkhöz azonban nem elég a szakiskola oktató személyzetének odaadó munkája, hanem igenis szükséges mindannyiunk munkássága, mindannyiunk lelkiismeretes törökvése. Adja Isten, hogy e céltudatos munkában és törekvésben mindannyian egyformán kivegyük részünket a szállodás és vendéglős ipar jövő generációja érdekében.

Palkovics Ede

m. kir. kormányfőtanácsos

a szakiskola felügyelőbizottságának  
elnöke,

## Az igazgatótanács ülése.

A „Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségé”-nek igazgatótanácsa 1924 szeptember 4-én délután négy órakor tartotta ülését Palkovics Ede, m. kir. kormánytanácsos elnökele alatt, aki Keszey Vince elnököt helyettesítette távollétében. Miután elnök üdvözölte a jelenvolt vidéki és fővárosi igazgatótanácsai tagokat a jegyzőkönyvvezetésére felkérte a főtitkár, hitelesítésére Kurtz Béla és Kneffel Ede igazgatótanácsai tagokat.

Az elnöki üdvözlés után Walter Károly főtitkár felolvasta az igazgatótanács 1923. évi jelentését a szövetség működéséről, melyet az igazgatótanács tudomásul véve egyhangulag elfogadott, majd az ez évi közgyűlés napját határozta meg az igazgatótanács olyképpen, hogy az Budapesten 1924. szeptember 23 és 24-ike napján tartassék meg a *Royal nagyszálló*a fehérteremben délelőlt fél 12 órai kezdettel és a következő tárgysorozattal:

1. Elnöki megnyitó.
2. Az orsz. nyugdíjgyelet jelentése.
3. Évi jelentés felolvasása.
4. Pénztáros jelentése.
5. Számvizsgálók jelentése.
6. Felmentvény megadása.
7. Az idegenforgalom emelése. Előadó: Marenchic Ottó.
8. Az italmérsi illeték és a fogyasztási adó arányértékben történt megállapítása és a borkészítést ismételt megadóztatása elleni állásfoglalás. Előadó: Németh Aladár.
9. A szállodaadó eltérítése. Előadó: Stein Sándor.
10. A cs. láttagok és személyzet elbátása után fizetendő forgalmiadó eltérítése. Előadó: Gundel Károly.

11. Az ipartestületek fegyelmi joggal leendő felruházása. Előadó: Dr. Molnár Sz. Dezső.
12. A szállodák, vendéglők, kávéházak és korcsmák kivétele a lakásrendelet alól. Előadó: Dániel Márton.
13. A tanoncoktatás tanoncképzés. Előadó: Dr. Kritsfalussy István.
14. A vendéglősiskolák országos szervezése. Előadó: Walter Károly.
15. A tagságidj felemelése.
16. Indítványok.

A kik elszállásolásra igényt tartanak, jelentsek be legkésőbb e hó 20-ig az orsz. szövetség irodájában (IV. Kálvin-tér 2 sz.). A későbbben jelentkezők elhelyezéséről az elnökség nem gondoskodik.

1924 szeptember 22-én — hétfőn — este 9 órakor ismerkedési estély a Kiszél József vendéglőjében (IV. Váci-u. 38. sz.)

Közgyűlés után diszebed a Royal szállodában és 1924 szeptember 24-én — szerdán — tanulmányi kirándulás, a melynek sorrendjét a közgyűlés termében fogjuk t. tagjainkkal közölni.

A napirendre felvett tárgyak fontosságára való tekintettel kérjük t. tagjaink minél nagyobb számban leendő megjelenését.

Indítványok f. hó 15-ig nyújtandók be írásban az elnökséghez.

A tárgysorozat megállapítása után az igazgatótanács tekintettel a jelenlegi igen alacsony tagdíjakra, elhatározta, hogy javaslatot terjeszt a közgyűlés elé, amelyben javasolni fogja a tagdíjaknak a vidéki tagok részére 300,000 koronában való megállapítását.

Több kisebb ügy elintézése után az ülés véget ért.

# Vendéglősök

## Beszerező Csoportja r. t.

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

IGAZGATÓSÁG:

IV. VÁMHÁZ-KÖRUT 2. l.e.

ELOSZTÓ OSZTÁLY:

IV. VÁMHÁZ-KÖRUT 2. fszt.



TELEFON:

Igazgatóság József 72-67

Elosztó osztály „ 73-26

Főpénztár „ 73-23

## Meghívó

A „Magyar szállodások, vendéglősök és kocsárosok országos szövetsége” 1924 szeptember hó 23-án és 24-én, délelőtt fél 12 órakor tartja Budapesten, a Royal száll. da fehér termében

**XXIV. évi rendes közgyűlést,**

melyre a szövetség tagjait tisztelettel meghívja.

Budapest, 1924 szeptember 5.

Walter Károly  
főtökár

Kesze Vince  
elnök

## Meghívó

A Szállodások, vendéglősök, pincérek, és kávésegedékek Országos NyugdíjEgyesülete 1924 szeptember hó 23-án kedden d. e. 11 órakor tartja Budapesten a Royal szálloda [VII. Erzsébet-körút 45 sz.] fehér termében

**XXVII. évi rendes közgyűlést,**

melyre az egyesület t. tagjait tisztelettel meghívja

Budapest, 1924. szeptember hó 2-án.

Dr Nagy Sándor  
jogtanácsos

Bokros Károly  
elnök

## TARGYSOROZAT

1. Közgyűlés megnyitása.
2. Evi jelentés előterjesztése.
3. Felügyelőbizottság jelentése.
4. Költségvetés és zárszámadások tárgyában határozat.
5. Jövő évi közgyűlés helyének és idejének megállapítása.
6. Indítványok.
7. Közgyűlés berekesztése.

Alapszabályaink értelmében csak oly indítványok tárgyalhatók, amelyek a közgyűlés előtt 3 héttel a központi irodához írásban beadattak.

**VENDÉGLŐSÖR SZÉNSZÁLLÍTÓJA!**

FUTÓ GYULA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG V., Szabadság-tér 7.  
(Nagykorona-ucca sarok) Telefon 80-02 és 185-48  
Kizárólag válogatott szentet szállít.

## A bor előállításának, kezelésének és forgalmának szabályozásáról és a borhamisítás tilalmazásáról.

1924. évi IX. Törvénycikk

Kiadott 1924. évi május hó 20-án 1924. évi országos törvénytár.

### II. Fejezet. A tokajhegyaljai borokra vonatkozó különös rendelkezések.

24. §. A tokajhegyaljai borvidék területére más borvidék területéről származó — akár hazai, akár külföldi — bort (vagy mustot) csakis a földmivelésügyi minisztertől erre felhatalmazott tarczai kerületi szőlészeti és borászati felügyelő engedélyével szabad bevinni, illetőleg ott raktáron tartani.

Beviteli engedély, egy évre szóló hatályú, csakis az ottani helyi fogyasztás céljaira — akár a házi szükséglet közvetlen fedezésére, akár saját üzlethelyiségben kimérésre vagy kismértékben elárúsításra — és csak oly mennyiségre adható, amely a folyamodónak egy évi szükségletét (forgalmát) nem haladja meg.

Aki a jelen törvénybe vagy ennek életbe lépte előtt az 1908: XLVII. törvénycikkbe ütköző kihágás miatt jogerősen büntetve volt, beviteli engedélyt nem kaphat.

Az engedélyezés tárgyában hozott elsőfoku határozat ellen — kézbesítésétől számított 15 nap alatt Zemplén vármegye alispánjához, ennek határozata ellen pedig a földmivelésügyi miniszterhez felelkezhet. A borenőrző bizottságnak vagy elnökének a kézbesítéstől számított három nap alatt kifejezett kívánságára az engedélyezés tárgyában hozott határozatot felülvizsgálat végett hivatalból kell felterjeszteni a másodfoku hatósághoz, illetőleg a földmivelésügyi miniszterhez.

A tarczai kerületi szőlészeti és borászati felügyelő köteles az engedély megadását az ellenőrzésre hivatott hatósági közegekkel (52. §.) valamint az illetékes borenőrző bizottság-

**S z é k e l y Mihály részvénytársaság**

Központi pincészet: Budafok, Dunasor 6. Tel. 84.

Központi Iroda és városi pincészet: BUDAPEST VII., Rottenbiller-u. 35. Tel. J.112-81

Fióktelepek és érdekeltségek: GYÖNGYÖS, WIEN, POZSONY, PRÁGA

gal (53. §.) a határozat jogerőre emelkedése után közölni.

A tokajhegyaljai borvidék területén levő gyógyszerárak számára helyi forgalmuk fedezésére közvetlenül szállított, valamint a fogyasztók által saját szükségletük kielégítésére közvetlenül beszerzett palackolt gyógyborok (35. §.) beviteléhez engedély nem szükséges.

A bevitelre vonatkozó rendelkezések tekintetében a m. kir. postát és a nyilvános közlekedési vállalatokat csupán a 28. és 52. §-ban megállapított kötelességük teljesítéséért terhelni felelősség.

25. §. A tokajhegyaljai borvidékre behozott idegen bort (vagy mustot) a tokajhegyaljai borvidéken termett bortól [vagy musttól] elkülönítve kell tartani és tartályán [hordó, palack stb.] oly megjelöléssel kell ellátni, amely a bor (vagy must) idegen származását kétséget kizáróan feltünteti.

Az engedélyes köteles a tokajhegyaljai borvidékre behozott bor [vagy must] megérkezését és elhelyezését a közséگی eljáráságnak a beviteli engedély felmutatásával bejelenteni. A közséگی eljáráságnak erről nyilvántartást vezet.

26. §. A tokajhegyaljai borvidék területéről tilos olyan bort (vagy mustot) kivinni, amely nem ott termett.

A tokajhegyaljai borvidéken kívül eső helyen termett bornak [vagy mustnak] a tokajhegyaljai borvidék területén átmenő (transzitó) forgalmát a földművelésügyi miniszter rendelettel szabályozza.

27. §. Mindazoknak, akik a tokajhegyaljai borvidéken termett bornak (vagy mustnak) forgalomba hozatalával foglalkoznak (termelők, kereskedők stb.) tilos a tokajhegyaljai borvidék területére sűrített mustot, mazsolaszőlőt, aprószőlőt, asszúszőlőt vagy borhamisításra alkalmas déli gyümölcsöt behozni vagy ott készletben tartani.

Azonban fűszer-, csemege stb. kereskedők, ha boreladással nagyban nem foglalkoznak, továbbá vendéglői, kávéházi vagy ezekhez hasonló üzemet folytatók, végül közvetlenül a fogyasztók a tokajhegyaljai borvidékre

is behozhatnak, beszerezhetnek vagy ott készletben tarthatnak az első bekezdésben említett termékekből oly mennyiséget, amely rendes üzleti forgalmuk fedezéséhez, üzemük folytatásához, illetőleg háztartásuk ellátásához szükséges.

(Folyt. köv.)

## Borforgalom és pálinkakereskedelem.

A „Borászati Lapok“ írják: Az utolsó hét eső a szőlőszemek fejlődésére jó hatással voltak. Az érés előtt közvetlen jött csapadék a meglévő szemek megelérését biztosítja, bár a csemegére nem a legjobb má már. Annál nagyobb károkat idézett elő a múlt hét végi jégeső, ami a szőlők rothadását mozdítja elő azokon a részeken is, amiket nem pusztított el teljesen. A jégverés az egész országban foltonként pusztított és a Dunántúltól kezdve Tokajhegyaljáig látogatta meg a szőlősgazdákat és dézsmálta meg a megmaradt termést.

Az árak állandósultak, egyes vidékeken emelkedtek, különösen a Tokajhegyalján, ahol rendes kereskedelmi áruért 14—16 ezer koronát is fizettek. Kicske méten 10—11 ezer koronás árak vannak! Csongrádon 12 ezer, Balatonvilágospusztán 12 ezer K.

Ezen árak a vendéglősöknél, kocsmákban 20,000 koronára emelkednek, ami a fogyasztást erősebben megcsappantotta. A jelenség azonban nem az, hogy a borivók száma csökkenne, hanem az, hogy az elfogyasztott bormennyiség kevesebb. Az elfogyasztott bormennyiség csökkenésének egyik legfőbb oka a fogyasztási adó nagymérvű emelése, amit reméljük módosítani lehet majd. Új Madelaine- és Csabagyöngye must 17—19% cukortartalmu. Pálinka. A utolsó héten kissé lanyhábbnak mutatkozott a pálinkapiac. Ugy látszik, az árak rohamos emelkedése ennek volt behudható, hogy néhány nagy cég fedezte őszi szükségletét és most, hogy ez bekövetkezett, az érdeklődés megcsappant. Igaz, hogy kínálat — kivéve új áruban — már alig van, mert a törköly- és seprőpálinkakészletek kimerültek. Új áru iránt ellenben (főleg szilvapálinka iránt, mert egyéb igazi gyümölcs párlat alig készült) nagy az érdeklődés, mert nyilvánvaló, hogy ismét kevés új áru fog a fogyasztó rendelkezésére állani. Néhány alföldi szeszfőzde már javában főz epret és vöröscifracetrét, hogy mielőbb hozhassa termékét a piacra és használja ki a kedvező konjunkturát. Egyebekben a pálinka még mindig olcsóbb a bornál — a szeszokra való átszámítással — s így vannak, akik a további áremelkedést elkerülhetlennek tartják. Utolsó héten a következő árakat jegyezhetünk fel: törkölypálinka 62—65 ezer,

# VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA

Részvénytársaság

BUDAPEST.

1V. Vámház-körút 2. szám.

Melléklet a „Vendéglős” nov. 21-iki számához.

Telefon:

József 73-26, József 73-28, József 72-67.

Budapest, 1924 november 20.

## Főzelék és zöldségkonzervek

(Kecskeméti, Weiss Manfréd és Óceán-féle)

Jelenlegi kötelezettség nélküli áraink forgalmi ádoval együtt:

### Zöldborsó

Extra fins (legfinomabb) 1 kg-os dobozban pr. dob.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	K 45,000.—
Très fins (kiváló finom) 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 40,000.—
Fins (finom) — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 34,000.—
Demi fins (jó közép fin.) 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 28,000.—
Moyens (közép finom) 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 22,000.—
Fins (finom) — ½	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 18,000.—
Moyens (közép finom) ½	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 11,500.—

### Zöldbab (Haricots Verts)

Extra fins (legfinomabb) 1 kg-os dobozban pr. dob.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	K. 40,000.—
Fins (finom) — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 37,000.—
Moyens (közép finom) 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 30,000.—
Extra fins (legfinomabb) ½	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 21,000.—
Fins (finom) ½	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 19,000.—

### Vajbab

Extra fins (legfinomabb) 1 kg-os dobozban pr. dob.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	" 31,000.—
Fins (finom) — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 28,000.—
Moyens (közép finom) 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 22,000.—

### Spárga

Extra solo — — 1-kgos dobozban pr. dob.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	" 76,000.—
Solo — — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 71,000.—
Extra [Óceán-féle] — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 65,000.—
Première (Globus) — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 65,000.—
Prima [Óceán-féle] — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 58,000.—
Deuxième [Globus] — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 58,000.—
Levesspárga — — 1	"	"	"	"	—	—	—	—	—	" 30,000.—

Láda vételnél (50 dob. egy fajtából) árengedmény.

Vendéglősök Beszerző Csoportja Rt.

seprőpálinka 58—60 ezer, szilvórium (vörös áru) 70—74 ezer, áru — főleg kékpárlat — 75—78 ezer, borpárlat magas szeszfoku 85—90 ezer, seprő borból készült vagy alacsonyabb szesztartalommal 78—82 ezer korona abszolúterenként az termelési hely forgalmi adó nélkül. Szőlő A csemeszőlő a fővárosi piacon egyre nagyobb mennyiségben jelenik meg. A Csabagyöngye és a Madeleine már kezd felütni, viszont a fehér és piros Chasselas, a Mézesfehér, a Veltelini, itt-ott az Oporóti és a Jakab-szőlő megjelenése némi nyomást gyakorol a többi gyümölcs-félére, mert a legszebb szőlő ára kg.-kint kicsinyben 18,000—20,000 K. de találkozik 10,000—12,000 K-s is. A szőlő általában eléggé nagysejű, de édesesebb még gyakran kifogásolható, ami az utolsó hetek nedves, szeles, hűvös időjárása mellett éppen nem meglepő. Egyéb gyümölcsből még mindig a dinnye urálja a fővárosi piacot, melyet 1500—2500 K.-ért árúsítanak, a nyárálma és a szilva ára 3000—10,000 K. közt ingadozik külön-ként, bokroszeder ára 8000—10,000, dió 6000—8000, őszibarack 12 000—26,000 K, utóbbi gyümölcsből sok és igen szép minőség kerül a piacra. A szőlő felhozatalból kapcsolatosan persze megjelentek az első „must” táblák a vendéglők kirakatában, mert a rossz állapotban érkezett szőlőt persze préseléssel próbálják értékesíteni. A must ára a vendéglőkben 18,000—20,000 K.-val indult meg. Jön azonban must közvetlenül is némely közeli vidékről a fővárosba. **Peszgő.** A gazdasági viszonyok általános rosszabbodását legerősebben persze azok az iparágak érzik, melyek luxuscikkeket állítanak elő. Így a pezsgógyárak, melyek már 2—3 év óta redukált üzemmél dolgoznak, munkáságukat még jobban akarják megszorítani. Ma összesen kilenc pezsgógyára van Csonka-Magyarországnak, ami feltétlenül több, mint amennyire szükségünk van, annál is inkább, mert a kivétel egyre nagyobb nehézségeket ütköztik a hatalmas francia verseny miatt. Itthon pedig a rendkívüli nagy adók (30% os luxusadó stb.) teszik a termést, illetve az árusítást egyre nehezebbé és akadályozzák a fogyasztás egészséges térhódítását. Amellett, most nyilvános helyen pezsgőt inni hivalkodásnak látszik, úgyhogy még azok is gyakran lemondanak róla, akiknek viszonyai ezt egyébként megengednék.

**Részletre és kölcsön nyári vendéglősöknek üveget, porcellánt**  
 Telefon: József 131—69.  
**KADÁR MIKLÓS VIII, Bérkocsis-utca 41.**

## H I R E K

**Vendéglős vacsorák.** A vendéglősök vacsorái minden alkalommal pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek: 1924 szeptember hó 12-én özv. Bagyik Vincéné (II. Iskola-u. 44), 26-án Potzmann Mátyás (IX. Üllői-ut) 6). Október 10-én Kurz János (VII. Keleti pályaudvar), 24-én Pannónia szálloda (VII. Rákóczi-ut) 5). November 7-én Mayer Pál (II. Pálffy-tér 4), 21-én Bandl Ferenc (VIII. József-krt. 46), December 5-én Hungária nagyszálló a r. [IV. Tűr István-u. 1), 19-én Putnoki István (VII. József-u. 62.)

A vacsorákra ne felejtsük el menni.

**A Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékért** ápoló asztaltársaság minden pénteken délelőtt 11 órakor összejövott tart az alábbi helyeken:

Szeptember

19-én Mayer Pál vendéglőjében II, Fő-u. 83. Pálffy-tér sarak.

Október

3-án özv. Nemény Béláné vendéglőjében V, Vigadó-tér 3. 17-én Dökker Ferenc vendéglőjében V., Berlini-tér 1. London-szálló.

31-én Rettinger Márton vendéglőjében I, Horthy Miklós-ut 14.

November 14-én

özv. Kitzner Mihályné vendéglőjében VIII. Rákóczi-ut 58. Metropol szálló.

28-án Baum János vendéglőjében VII. Andrassy-út 51.

December

12-én Kommer Ferenc vendéglőjében IV, Tűr István-u. 5. Vadász-kürt-szálló.

**A Jóbarátok uzsonnája.** A vendéglősök Jóbarátok tagtervezetlettel egybekötött uzsonnájukat a következő helyeken tartják meg, minden szerdán délután 5 órakor.

Szeptember

10-én Gregorits Simon vendéglőjében VIII. Népszínház-u. 23. 17-én Zsin Péter IX. Ráday-u. 56. 24-én Schmauder József IX. Bokréta-u. 12. Október 1-én Cserna Zsigmond IX. Viola-u. 23. okt. 8. Vesztergál György VII. Wesselényi-utca 27. Okt. 15. Zsin Lajos IX. Soroksári-u. 56. Október

23-én Szabó Jenő VI. Váci-ut 97. Okt. 29-én Fehér Ferenc (Pálffy-térnél villanyosról tesszál) II. Fő u. 75. Nov.

5-én Kitzrich Ede VI. Podmanicky-u. 51. November 12-én Tompa András IX. Márton-u. 18. Nov. 19-én Mayer István IX. Drégely-u. 7. Novem. 25. Kamarás Mihály VIII. Tiszka-Kálmán-tér 17. December 3-án Pataky Nándor IX. Ferenc-kört 3. December 10. Grams Ferenc IX. Tompa-u.

6. December 17-én Nagy János VII. Dembinszky-u. 16.

A jóbarátok uzsonnáján szívesen látjuk az új kártyákat is.

**LEHŐCZ és VASS**  
szőlőszajtóelőző

**Must árusítása**

**Közönlí vásárcsarnok.**  
Házhoz szállítás.

**Telefon: József 34—75.**  
Ujbor eladás.

Uj vendéglős ipartársulat. A rákosszentmihályi és sashalmi vendéglősök közös érdekeiket megvédésére f. hó 2-án a „Cinkotai nagytéchez” címzett vendéglőben értekezletet tartottak. Erre küldöttségileg kérték fel a „Magyar szállodások, vendéglősök és korcsmárosok orsz. szövetségének” elnökségét képviselésre. A gyűlésen Malosik Ferenc alelnök, Páczner János igazgatótanácsos és Walter Károly főtitkár képviselte az orsz. szövetséget.

Solti üdvözölte az egybegyűlt kartársakat és köszönetét fejezte ki az orsz. szövetség elnökségének, hogy kérésükre képviselőket küldött a mai gyűlésre. Ismertette az összejelvett célját és kérte a megjelenteket, hogy nyilatkozzanak kívánják-e az ipartársulat megalakítását vagy nem. Walter Károly az orsz. szövetség főtitkára hosszabb beszédben ismertette az új ipartörvényt és az új intézményi törvényt. Kifejtette a vendéglősök, mint képezéshez kötött iparosok, törvényes kötelességeit és szemléltetővé tette az ipartársulat megalakításával járó előnyöket. Figyelmeztette a megjelenteket, hogy ha meg is csinálják az ipartársulatot, ezért kötelesek községük általános ipartestületének is tagjaivá lenni.

A gyűlés azután egyhangulag elhatározta, hogy az ipartársulatot megalakítják, mert különben nem áll módjukban a két külön községben élő, de mindnyájukat közösen érdeklő ügyekben egyöntetűen eljárni, minthogy dacára az igen közeli szomszédságnak, két külön ipartestületbe tartoznak. Ezen határozat után Kreiszig Zsigmond elnöke alatt megválasztották az előkészítő bizottságot és egyben a megjelentek egyenként belépetek az orsz. szövetségbe. Az előkészítő bizottság munkásságától függ, hogy a közös érdeket szolgáló ipartársulat mielőbb megkezdhesse áldásos működését.

Az újonnan épített lakóházak adómentessége. A pénzügyminiszter a hivatalos lap aug. 26-iki számában közzétette a közzétett adómentesség foglalkozik az újonnan épített lakóházak ideiglenes adómentességével, mely 20 és 30 év az építkezés arányához mérten.

Kövári Jenő súlyos betegségről értesítjük tagtársainkat. Már harmadik hónapja fekszik tehetetlenül mindnyájunk átal szeretett és nagyrabecsült kartársunk és még mindig és ugylátszik még sokáig nem tudunk hirt adni gyógyulásáról. Barátai nek' igazán csak barátai vannak, — odaadó gondossággal igyekeznek javulását, gyógyulását elősegíteni és orvosi vélemény szerint remélhető, hogy bár hosszas kezelés után, de ismét a régi hasznos, munkás tagja lesz iparunknak.

Halál-órák. Kajtka József, Frigyes főherceg főszakács Budapestén elhunyt. Temetése nagy részvét mel-

lett a farkasréti temető halottasházából volt. Az elhunyt egyike volt legképezebb szakácsainknak. Benne a szakácsművészet kiváló erőt vesztett el. Nyugodjék békében.

A bornyilvántartás vezetéséről. Az 1924 évi bortörvény rendelkezése szerint bornyilvántartást a jövőben vezetni nem kell. Kizárólag a hordókra és tartályokra kell pontosan rávezetni a benne lévő bor mennyiségét, minőségét és foktartalmát. A kimerítő asztalon levő kisebb üvegekre és tartályokra is id kell írni, hogy milyen bor van benne. (Pl. asztali fehér, sib)

Adomány. A II. kerület választmányja a létesítendő „Vendéglősök Otthona” (Menedékház) és a szakiskola céljaira külön-külön 47,000—47,000 koronát adományozott. Úv. Tingl Lajosné, ipartestületünk tagja 300,000 koronát adományozott a létesítendő „Vendéglősök Otthona” alapja javára. Fogadják a nemeslelkű adományozók az elnökség leghálásabb köszönetét.

Éskülv. Ipartestületünk pénzbeszedőjének fia ifj. Köhler Antal szeptember 4-én vette oltárhoz Nieder Müller Nuszi urleányt. Tiszta szívből gratulálunk az ifjú párnak.

## Munkaközvetítés.

A budapesti hatósági munkaközvetítő szállodai és éttermi osztálya folyó évi augusztus hó 25-től szeptember hó 4-ig terjedő időben elhelyezett: a.) férfiakat: 9 éttermi segédet 3 szakácsot, 1 konyhamészáros, 15 csapost, (ebből 4 kiségitő munkára), 3 evőeszközmosztitót, 1 tányéros, 24 házi szolgát, 1 bérszolgát; b.) nőket: 2 felírónt, 10 szakácsnőt (ebből 1 kiségitő munkára), 2 tisztáskácsnőt, 2 kávéfőzőnőt, 9 kézilányt, 1 tisztáslányt, 1 salátáslányt, 2 felszolgálónőt, 32 futólányt, 25 takarítónőt, 61 mosogatónt, (ebből 3 kiségitő munkára) és 6 mosónőt.

A f. hó 4-i napizárlat szerint foglalkozást kaphainak: a., férfiak: 1 éttermi segéd, 1 konyhafőnök; b., nők: 1 felírónt, 1 szakácsnőt, 2 kézi-é. ny., 1 tisztáslányt, 2 futólányt, 3 mosogatónt. és 1 mosónőt.

Foglalkozást, keresnek: a., férfiak: 1 szállodai tisztviselő, 2 főpincér 75 éttermi segéd, 5 konyhafőnök, 9 szakács, 8 konyhamészáros, 2 pincemester, 53 csapos, 4 portás, 20 evőeszközmosztitót, 32 házi szolga, 2 bérszolga, 1 liftes; b., nők: 3 felírónt, 14 szakácsnőt, 9 kávéfőzőnőt, 16 kézilányt, 2 salátáslányt, 2 szobalányt, 6 felszolgálónőt, 15 futólányt, 28 takarítónőt, 32 mosogatónt és 9 mosónőt.

A férfi alkalmazottak közvetítő osztálya VIII. József-utca 33. II. em., a nőké ugyanott földszinten Hivatalos órák reggel 8-tól d. u. 2-ig, d. u. 4-6-ig. Telefona hívószám: József 53—88.

A közvetítés teljesen ingyenes.

Budapest, 1924. szept. 10-én.

Dr. Andor Endre, h. államtitkár.

Felelős szerk.: KÁBA SÁNDOR — Kiadó: Walter Károly

BÁRD-NYOMDA, MKKSA-UTCA 17. SZÁM.

Felelős vezető BÁRD J.

**Modern ház** kávéház, vendéglő szálloda be-  
rendezéssel eladó, esetleg bérbe adó.  
Vámosmikola Bernáth

**Vendéglő Debreczenben** kaszárnyák mellett,  
jómenetelű, 3 szobával, pinczével, mellék-  
helyiségekkel visszavonulás miatt eladó  
vagy házzal elcserélhető. Ára leltárral  
háztulajdonjoggal 300 millió Cim. Farkas  
József Decreczen Hadházi-ut 27 szám.

**HORDÓK** 600—700 liter nagyságban, elsőrendű  
uj, hasított tölgyből, literje 1800 korona  
Versenyen kívül olcsó! **KOLAKSZESZ GYULA** kádármes-  
ternél. Gyöngyös.

**Könyvelő,** kávéházi, éttermi szakmában  
gyakorlattal, esti órákban hasonló üzemek  
könyvelését szerény feltételek mellett vállalja. Cim : a  
Titkárságban

## Must—Must!

igazán jó csak Olajosnál kapható  
Naponta frissen sajtolva.

Kívánatra a mustot házhoz szállítom

IX. Erkel-utca 5 szám Lónyay-utca sarok.

Telefonhívó:  
József 12-83.

Telefonhívó:  
József 12—83

## SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A POLGÁRI  
SERFÖZDE **Páratlan különlegessége**

**VINOVERA**  
BORGAZDASÁG



Városi pincészet és iroda:  
VII., ERZSÉBET-KÖRÜT és DOB-UTCA SAROK  
(Bejárát Dob-utca 63) ☒ TELEFON: József. 90—68.

## PASTEURIT R.-T.

pincegazdasági cikkek szaküzlete

Tömlök, Szivattyúk, Borderítő és kezelési anyagok,  
Asbest Szűrők, Dugók stb.

Budapest, VI., Felsődörösor 48.

## Holly Ede és Tsa r.-t.

kémlap gyár

közönséges és Asbest-kémlap  
kénpor, rézkénpor.

Telefon 166—24.

## 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 14-29 -: Palacksör rendelés: József 34-01.



## IFJ. GRÜN WALD MÓR

Budapest, V., Ferenc József rakpart 6. (Ferenc  
József hid közelében). Tel. J. 61—49.  
ezelőtt Zahn J. György örökösei fiókja.  
Legnagyobb választékú és porcellán-édevényekben kávéháza  
vendéglők és szállodák részére. 40.

**Vendéglői és szállodai** lepedők, törülközők  
konyharuhák, konyhakötények stb. házi-  
ipari szövését vállalom okt. ho 1-én kez-  
dő 3 hónapos tanfolyamomon törekvő-  
nők teljes kiképzést nyerhetnek. Érdeklő-  
dőknek felvilágosítást nyújt Pongo Kiss  
Ilona Balatonlelle.

**Eladó vendéglői!** Kerekgyházán (Pestm. vasútállomás)  
elköltözés miatt szabadkézéből eladó a nagyvendéglő. A  
legnagyobb forgalmu hely, mely áll 1 nagyterem 3ívó  
szoba 2 vendégszoba 2 külön bejáratu lakás jégverem  
kerepálya és 300 bl termő szálló. Értekezni lehet a  
kerekgyházai takarékpénztárnál.

Eladó. Szállodái berendezés 12 vendégszoba rézbutorral  
Thonet féle ía, és Argemant fele szőnyegekkel

Étterem 120 személyre cömplett.

Utcai sötéts 50 személyre Jhimann féle kétszapos lég-  
könyomásos sörkímérő készülék pultal. Egy nyári szállott vas-  
szerkezett 18 m. hosszú 6 m. széles Kalocsán a „Magyar Ki-  
rály” szállodában

**HIRSCHFELD DANIEL és FIA** bornygyereskedők  
BUDAPEST, VII., Dohány-u. 71. bejárat Szűvéség-u. ből  
Borpicék: KISKÖRÖS, és BUDAFOK. Telefon: J.21-43.

**Szűrők javítása** FRANK és BERGER  
Budapest, VIII.,  
Bezerédi-utca 3  
424 TELEFON: József 74-05

**Hirrmann Ferenc** | **Budapest, VII.,**  
**Iém á r a g y á r** | **Csányi-utca 7-9**

Raktárról szállít: 382  
Sörkímélő-és szűreket és ezek alkatrészeit,  
sör- és borszivatlyúkat, pincegazdászati cikkeket stb.

**Kecskeméti Borgazdaság** Ceglut. Eö. vös László  
BORPINCÉJE Budapest, Róza-u. 79. (slaját ház)  
Alföldi asztali és fajbork eladása  
termelői minőségben n a g y b a n.

**Herceg Windschgrätz Lajos** borpincészetel és Tokaj Dor  
Társ. létesítvény-társaság termelőik  
SÁROSPATAK, TOKAJ, BUDAFOK  
Központiroda: Bpest, IV., Váci-u. 27-33 Telefon: 50-20.

**Schaumburg-Lippe Herceg**  
borpincészetének borai és pezsgői

Villányi pezsgógyár és borpince r.-t.  
Budapest, V., ker. Nádor-utca 16 szám.

**Magyar Bortermelők Kivitelii Pincészete Részvénytársaság**  
Budapest, V., Dorotya-u. 3. Pince: Budafok, Sörház u. 5.  
Telefon: 26-20.

## ELADÓ

65 négyzetméter 3 méter magas üvegfal  
teljesen kifogástalan, 2 ajtóval, fehér so-  
linüveggel üvegezve 3 méter széles jó-  
karban lévő tetővel  
Megtéríthető Mészáros-u. 52. felvilágosi-  
tást ad Hardegger építész Baross u. 87.

**Me izl Testvérek** minta Ajánlja elsőrendű  
Borpincészete urada/mt fajborait  
Budapest, Király utca 17. (az udvarban) előnyös feltételek mellett

**Vendéglői konyhafelszerelési cikkek szaküzlete**  
**SZEKELY JÁNOS és TSA** vaskereskedő



## Parafadugók kénlap és borderítőszerek

valamint az összes pincegazdasági cik-  
kek legutányosabb bevasárlási forrása **Nagy Ignác**

Budapest, VII., Károly-körút 9. Tel.: József 115-15

**Nektograf étlap sokszorosító** fogvájó és papírszal-  
vétára legelősebben be-  
szerezhetőek özv. BERKOVITS KÁROLYNÉNÁL Budape-  
VII., ker. Síp-utca 4 szám. Telefon: József 125-3

alapítva: 1873

## Első Magyar Mechanikai Hordógyár

HERMANN JÁNOS és FIAI R. T.

Budapest-Kőbánya, X., Liget-utca 6-8. sz.

ajánl

## BOROS- HORDÓKAT

fehér hasított szlavoniai dongafából minden  
nagyságban, elsőrendű minőségben gőzölve

Magyarország egyetlen gőzüzemű hordógyára

Sü-gönycim: HORDORT.

1 telefon: József.58-43

**BŐHME MÉR** budai szódavizgyára  
Budapest, II., Téglal-utca 18.  
Legfontosabb kiszolgálás! Telefon 144-56

Budapest, IV., Vámház-kr. 12 (Szikszai vend.mellett)  
Szállodások és vendéglősök részére  
10% á r e n g e d m e n y t a d u n k.