



A fogadós, vendéglős és kávésipar, borgazdaság és a pincérérdeket képviselő szaklap.

Film-kölcsönző

**MOZIT**  
 akar bereni, mi villany-meszt vagy acelit?  
 Kerjen a **MOZIT** atot.

Telefon 742-78

**HATSCHÉK FARKAS**  
 Bpest, Károly körút 26.

## Vendéglőket,

kávéházakat, fogadókat, mindenemű üzleteket bérbe és eladásra. Bérházakat, családi házakat és birtokokat legelőnyösebben közvetít

**Peskó István** bizalmi adás-vételi irodája  
 Budapest, VIII., Baross-utca 86. sz. (Szűz-utcai oldal).

## Kiváló minőségű keceli és fülöpszállási új borok

kisebb-nagyobb mennyiségben kaphatók. — Házhoz szállítva a legolcsóbb napi áron.  
**Ivanovszky A.** bornagykereskedő. Borpince és iroda: VIII., Baross-utca 98. sarokház. Bejárat a Koszoru-u. oldalán. Telefon: József 8-53.

**Patkány, egér, ruszni és sváb**  
 irtást jótállással vállalunk.

„RADIKÁL” méregmentes patkány- és egér-irtószer, egy adag, tömegirtásra . . . . . K 35.—  
 „GLOBUS” sváb- és ruszni-irtószer, 1/2 kg. . . . . K 60.—  
 szállítás postán, utánvétellel: **STANDARD-TÁRSASÁG**, Budapest, IV., Kossuth Lajos-u. 14. Telefon 82-74.

## GRÁD SÁMUEL bornagykereskedő

ajánlja házhöz szállítva fajborait kölesön hordókban.

Tranzitóborpincék Budafok.

Iroda: Budapest, VII., Aréna-ut 68. sz.  
 Telefon: József 41-94.

# FOGAK ÉS FOGSOROK

**Singer Gyula** államilag vizsgázott fogász  
Budapest, Rákóczi-ut 38., I. em. 3.

Aranykoronák, szájpdlás nélküli műfogak fogtömések, fog- és gyökérhuzások teljesen érzéketlenül Vidékiek 48 óra alatt kielégíttetnek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részesülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

**BUDAPESTI VENDÉGLŐSÖK ÉS BORKERESKEDŐK BOR- ÉS SZESZÁRU-KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA**  
BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6. szám (Eötvös-utca sarok)  
TELEFONSZÁM: 31-65.

Pincéjéből a legjobb minőségű ó- és új fajborokat, továbbá mindennemű szeszestílt a legelőnyösebb feltételekkel szállít.

## BORHEGYI F.

borkereskedés Budapest, V., Gizella-tér 4. sz.  
Transito borpincék: Budafok.  
Telefon-szám: 35-79.

## Söntésasztalok

konyhamelegviz-berendezések és különféle szerelő- és bádogos-munkák vállalata.

**VALENT, KIKTA ÉS GÜNTERT**

..... MÉRNÖKÖK .....

**Budapest, V., Szabadság-tér 5.**

**Sütő Kálmán** vendéglője Budapest, VIII.,  
Mária Terézia-tér 1. szám.

*Kitünő magyar konyha.*

*Elsőrendű fajborok. ☺☺ Minden este SZABÓ TESTVÉREK schrammel 4-es hangverseny*

**Szikvizgyárok figyelmébe!** Vezsek teljes felszerelt szikvizgyárat. — Meghívásra jövök vidékre is. — Egyben ajánlom nagy választékban legújabb szikvizgépeimet, syphonúvegeimet és gazeusüvegeimet :: ::

**Kont Oszkár** szikvizgépgyár és syphonfejöntőde  
Budapest, VII., István-ut 11. Tel. József 42-36.



**PALUGYAY PEZSGŐ**

## Bálint Testvérek

bortermelők :: Jászberény.

Budapesti pincékből **asztali és fajborokat**  
a legjutányosabban adunk.

Budapest, Német-u. 28. Telefon József 20-79.

Uj, hitelesített vörösréz **ürmértékek, parafadugók, kénlapok.**

Borszivattyuk, gummicsovok stb. pincegazdasági cikkek legjutányosabban kaphatók

Telefon József 115-15 szám. **NAGY IGNÁCZ** Budapest VII, Károly-körut 9.

## Alpacca és chinaezüst művek

**SZALAI S. SÁNDOR BUDAPEST,**  
V., Erzsébet-tér 4. ☺☺ Telefon: 55-72.

Kávéházak, vendéglők részére szükségelt mindennemű evőeszközök és egyéb felszerelési tárgyakra szívesen szolgál árajánlattal. ☺

Előfizetési árak:  
 Egy évre . . . . . 100 K  
 Fél évre . . . . . 60 „  
 Egyes szám . . . . . 5 „  
 M. k. postatakerékpénztár  
 számla 38.990. sz.

# FOGADÓ

Szerkesztőség és  
 kiadóhivatal:  
 Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9.  
 Lapmegjelenés:  
 minden hó 1-én és 15-én

## Magyar Vendéglős

Az „Országos Vendéglős Egyesület“ hivatalos közlönye

### Azipartörvény módosítására vonatkozó javaslatról.

Az 1884. évi XVIII. t. c. az ugynevezett ipar-törvény annyira elavult már, hogy annak legnagyobb része módosításra szorul. El is készült már az erre vonatkozó javaslat s előttünk fekszik, hogy legalább főbb vonásaiban megismertessük lapunk tisztelt olvasóival. Szolgálatot véltünk ezzel tenni azoknak, akiknek nem áll módjukban ezt más úton megismerni.

Előre is örömmel állapítjuk meg, hogy a javaslat figyelembe vette mindazokat a kívánságokat, melyeket az egyes ipari érdekeltségek a kereskedelmi kormánytól annak idején előterjesztettek s így a korszerű újítások nagyobb lendületet adván iparunknak, javára fognak válni társadalmunknak is. De azért nem titkolhatjuk el aggomunkat amiatt, hogy egyes intézkedései — legalább nekünk úgy tetszik — kissé sokat nyújtanak a jóból. No, de hátra van még a végső észszólás, a kereskedelmi minisztériumban tartandó ankét, s fez reményt nyújt arra, hogy ott ezek az aggályos részek javíthatnak, vagy épen kihagyatnak. A javaslat a vendéglős, fogadós és kávé-sipar szempontjából elég jónak mondható, mert következetesen keresztül viszi azt az elvet, amelyet a vendéglősség oly hosszú idő óta sürget, s amelyet már időközben rendelettel életbe is léptetett a kormány, hogy t. i. a vendéglős, fogadós és kávé-sipart is képesítéshez köti. Hogy ez milyen előnyöket jelent az iparra nézve, arról már több alkalommal írtunk s arra ezuttal nem térünk ki, hanem inkább a javaslat egyéb rendelkezéseivel foglalkozunk.

A javaslat szerint jogi személyek vendéglős, fogadós és kávé-sipart a kézműves jellegű ipar-üzés keretein belül nem folytathatnak. Ez a korlátozás azonban az ugynevezett termelőszövetkezetekre, államra és községeknek nem vonatkozik, vagyis itt még megmaradt a javaslatban az a veszedelem, amely a szövetkezeti, állami és köz-ségi vendéglők felállíthatásában iparunkra most meg van. Reméljük azonban, hogy ennek a pont-nak a kiküszöbölése végett az illetékes érdekkép-veiseletek mindent el fognak követni már csak

azért is, hogy a vidéki vendéglős kartársak ér-dekében eljárjanak.

Megengedi a javaslat azt, hogy jogi szemé-lyek is nyerhessenek engedélyt olyan ipar üzésére, mely a kézműves jellegű ipar szokásos kereteit meghaladja, vagyis ha gyárszerűleg működik. Hogy ez az eset mikor áll be, azt mindenkor a kereskedelemügyi miniszter állapítja meg. Ezt a pontot akként kellene precizirozni, hogy a sör-gyárak és hasonló gyárak vendéglői iparüzését véglegesen megakadályozza; mert az a körü-lmény, hogy a jogi személyek szakképzett üzlet-vezetőt tartoznak alkalmazni, még nem akadá-lyozza meg azokat az üzletnyitásban. Nagyon fon-tos rendelkezése a javaslatnak az is, hogy az iparosnak elhalálozása után annak életben ma-radt házastársa özvegyi jogon, szakképzettség nél-kül és külön engedély nélkül is folytathatja férje iparát, oda még csak szakképzett üzletvezetőt sem köteles állítani. Ez a rendelkezés egy iparnál sem olyan természetes, mint a vendéglős, fogadós és kávé-siparnál, mert ezeknek minden mozzanatá-ban része van a női gondnak és női munkának, mely e gyengébb félnek éjjelét, nappalát, ünne-pét és hétköznapját igénybe veszi, elannyira, hogy a vendéglős, fogadós, kávé-s és kore-smáros-üzlet felvirágoztatásában nincs nagyobb érdeme a férjnek, mint a feleségnek, s a vendégek sem sejtik, hogy az ő kényelmük, étkezésük, vidám-ságuk mennyi fejtörésébe, kedves figyelmességébe kerül a nőnek. Itt érvényesül a szó teljes jelen-tése, a feleség. Hogy azonban a gyám is része-sül ilyen engedményben, azt legalább is aggá-lyesnak tartjuk, mert a közélet azt bizonyítja, hogy a gyámkodás nagyon sokszor, talán azt is mondhatnók, legtöbbször a gyám javára, nem pedig a gyámoltak javára folyik. És hát ha ros-zszul folyik, ki viseli a kárt?!

Egy magától értetődő pontja a javaslatnak az, amely kimondja, hogy üzletvezető csak az lehet, aki az alapkellékek mellett megfelelő szak-képzettséggel is bír. Nem mondhatjuk előnyös újításnak a javaslatban azt, hogy a fogadós-, ven-déglős- és kávé-sipar a szakképzettségen kívül még engedély elnyeréséhez is van kötve, s így a fél életén át küzdött és tanult ifjút olyan hely-zetbe juttatja, hogy esetleg tapasztalnia kell tö-rekvésének teljes sikertelenségét. Ennek az in-

tézkedésnek nincs meg a kellő indokolása akkor, mikor másoknak éppen azért, mert négy középiskolát végeztek, még a szakképzettséget is elengedheti a miniszter. Eszerint az általános képzültség többet ér a szakképzettségénél. A képesítéshez kötés kimondja azt is, hogy engedély alapján szabad csak egyik iparról a másik rokoniparra áttérni, vagy egyik ipar üzését a másikra is kiterjeszteni. Ezzel a rendelkezéssel a régi ipartörvénynek egy igen sérelmes intézkedése van lehetetlenné téve, miután csak a rokonsóport között engedi meg azt, hogy egyikről a másikra térhessen át valaki, nem pedig az összes képesítéshez kötött iparok között. A képesítéshez kötött iparok gyakorlásához általában a következő szakképzettség kimutatása szükséges:

1. Segédlevéllel való igazolása annak, hogy az ifju 3 éven át tanulta iparát, ez alatt az idő alatt a tanonciskolát rendszeren látogatta, a segédi vizsgát sikerrel letette.

2. Munkakönyvvel való igazolása annak, hogy az ifju a vizsga letétele után legalább 2 éven át szakba vágó munkát végzett. Ezzel szemben a kereskedelemügyi miniszter a hadirokkantoknak, hadifogyoknak és hadiözvegyeknek, továbbá oly közszolgálati alkalmazottaknak, kik legalább 1 középiskolai képzettséggel rendelkeznek, kivételes könnyítéseket állapíthat meg. Ez a kivételes könnyítés pedig nem lehet más, csak az, hogy a szakképzettség kimutatását vagy részben, vagy egészben elengedi, mert az engedély megszerzése alól fölmenteni senkit sem lehet.

A javaslatnak ez a rendelkezése, amennyire indokolt az érdekeltek előnyére, épen olyan nagy veszélyt jelent a nehezen elnyert képesítéshez kötés jellegének megtartására nézve; hiszen a felsorolt kategóriákból annyi vendéglős, fogadós, kávésház kerülhet ki, hogy a szakképzettek akár sohasem juthassanak üzlethez. Épen azért tanácsosnak vélnők meghatározni azt, hogy az összes vendéglősöknek, fogadósoknak, kávésházaknak hány százaléka juthat így az iparüzéshez. Ujdonság a javaslatban az a rendelkezés, hogy az elsőfokú iparhatóság tartozik esetről-esetre értesíteni az illetékes ipartestületet arról, hogy ki folyamodik valamely iparüzésért. Az ipartestületnek ázután jogában van kiküldöttje útján a folyamodó szakképzettségének iratait megtekinteni és arra nézve véleményét nyilvánítani. S ha véleménye az elsőfokú iparhatóság véleményével nem egyeznék, azt 15 nap alatt megfélebezheti. A fogadós, vendéglős és kávésiparral most foglalkozók részére különös fontossággal bír a javaslatnak 41-ik §-ában olvasható rendelkezés, amely kimondja, hogy azok, akik oly ipart üznek, mely e törvény életbelépte előtt képesítéshez kötve nem volt, s melynek gyakorlását a törvény képesítéshez kötötte, iparukat eddigi iparigazolványuk, illetve iparengedélyük alapján tovább is folytathatják szakképzettség nélkül, sőt, ha üzletüket más helyre teszik át, akkor sem kötelezhetők a szakképzettség igazolására. Itt még azt is megengedi a javaslat, hogy akik már egyszer szakképzettség nél-

kül üztek valamely ipart, de abbahagyták, újra fölvehetik annak gyakorlását szakképzettség igazolása nélkül.

Egyelőre az idő rövidsége miatt csak ennyit mondhatunk el a javaslatnak fontos intézkedéseiről, de legközelebb visszatérünk még rá, ha a körülmények úgy kívánják, s azt látjuk, hogy tisztelt olvasóink érdeklődését e rövid ismertetéssel is sikerült felkeltenünk és érdekeik védelmére sorakoztatnunk.

A kereskedelmi kormány jóindulatáról mindenkit eléggé meggyőzhet a szóban forgó javaslat, hát magunk legyünk közönyösesek?! Nagy érdekeink forognak kockán, legyvertársaink a többi ipar munkásai, hát csak előre, itt az idő, most, vagy soha!

## Hivatalos közlemények.

Az Országos Vendéglős Egyesület igazolt tagjai minden szakipari ügyben ingyen kapnak felvilágosítást és jogi tanácsot az egyesület irodájában, Budapest, VIII., Gyulai Pál-u. 9., II.—20. Vidéki tagok levéllel (válaszbélyeg esatolandó) fordulhatnak oda. Felkérjük a karfársakat, hogy az egyesületbe való belépésüket jelentsék be. Beíratási díj 10 korona, évi tagdíj 30 korona.

*Az Elnökség.*

**Lapunk a megszállott területen.** Régi előfizetőinknek, akik a megcsönkített Magyarországon kívül tartózkodnak az előfizetést és lapunk megküldését megakarjuk könnyíteni, e célból Bécsben lapunk képviselőjére megbízást adtunk:

Josef Weinreb

Wien, I.

I. Tuchlauben 11.

cimnek. Lapunk mostani számát minden vendéglősnek, kávésházaknak, és szállodásnak — kik oly vidéken laknak, melynek postaközlekedése Budapeستtel ezidőszertint meg van szakítva — küldjük és kérjük, hogy az előfizetési díjat dinárban, leiben vagy szokolban fenti cím alatt beküldeni sziveskedjenek. Lapunk előfizetési díja egy évre számitva:

Jugoszláviában . . . . .	24 dinár
Cseh-Szlovákiában . . . . .	50 szokol
Romániában . . . . .	40 lei

Felkérjük az elszakított területen lakó karfársakat, hogy lapunkat az ismerősök között terjeszteni és az előfizetési díjat mielőbb beküldeni, ugyszintén esetleges leveleiket is ide küldeni sziveskedjenek.

A „FOGADÓ”  
kiadóhivatala.

## Borhamisítás — az italmérési engedély elvonása.

A borellenőrző bizottság megkezdte a működését. Mint értesülünk, ez a bizottság az egyik kerületben mintegy harminc bormintát vett, miután a bort gyanúsának találta. A kifogásolt borból vegyelemzés útján már eddig megállapították, hogy két minta hamisított borból volt. Ennek következtében a két vendéglőst, ahonnan ezt a mintát elvették, érzékenyen megbüntették. A többiek ellen még folyik a vizsgálat. Ezuttal figyelmeztetjük a kartársakat, hogy hamisított bor forgalomba hozatala által az illető nemcsak pénzbírságra lesz ítélve, hanem az ítélet jogerőre emelkedése után a pénzügyigazgatósággal is közlik, amely azután az italmérési engedélyt elvonja.

Itt közöljük az 1908 évi XLVII. t.-cikk — a borhamisításnak és hamisított bor forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló — idevonatkozó szakaszait.

37. §. Aki a must, bor, űrmős, törkölybor csiger (lóre), gyümölcsbor, pezsgő vagy habzóbor készítéséhez vagy kezeléséhez meg nem engedett anyagot használ, vagy ezen italok készítésére és kezelésére vonatkozólag a jelen törvényben foglalt egyéb rendelkezéseket megszegi, ugyancsak az is, aki borhoz hasonló s e törvényben meg nem engedett italt készít, borhamisítás kihágást követi el, s 8 naptól 3 hónapig terjedhető elzárással és 10 koronától 1000 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

38. §. Kihágást követi el és a 37. §-ban meghatározott büntetésekkel büntetendő az is: 1. aki olyan hamisított bort hoz forgalomba vagy tart készletben, amelyet a jelen törvényben foglalt tilalom ellenére maga készített, kezelt, készíttetett vagy kezeltetett, vagy amelyről tudja, hogy azt más ilyen módon készítette vagy kezelte; 2. aki olyan mustot vagy bort, mely cukrozva van (természetes), «valódi» vagy más olyan megjelöléssel hoz forgalomba, mely azon vélelem keltésére lehet alkalmas, mintha a cukrozás nem történt volna meg; 3. a tokaji borra vonatkozik; 4. aki mástól vásárolt borseprőnek borrá való kiperésével, a 29. §-ban tiltott módon foglalkozik, vagy az összevásárolt borseprőből kiperéselt bort forgalomba hozza vagy e célból raktáron tartja; 5. aki törkölybort forgalomba hoz; 6. aki gyümölcs bort szőlőből szűrt bor gyanánt hoz forgalomba; 7. aki a jelen törvény rendelkezései alá eső italnak készítésénél vagy kezelésénél meg nem engedett anyagot, erre a célra, bármely módon forgalomba hoz, ajánl vagy hirdet; 8. aki e törvény rendelkezései alá eső italnak meg nem engedett készítésére vagy kezelésére tanácsot ad, utmutatást készít, készített, hirdet vagy bármely módon tudva terjeszt.

39. §. Ha a kihágás elkövetőjének szeszes italok kimérésére, illetve kis mértékben való elárúsítására szóló engedélye van, az tőle a 37. §.

vagy 38. §. 1. pontja alá eső kihágás esetében elvonandó, a 38. §. 2—8. pontjai alá eső kihágás esetében pedig elvonható s az illető ez esetben, az ítélet jogerőre emelkedésétől számított öt éven belül ily engedélyt nem kaphat.

40. §. Aki a 37. vagy a 38. §-ban meghatározott kihágás vagy ily kihágás tényálladékát magában foglaló, de súlyos beszámítás alá eső büntetendő cselekmény miatt már két ízben büntetve volt és utolsó büntetésének kiállása óta két év még nem telt el, az ellen, újabb visszaesés esetében, a szabadságvesztés büntetésén felül kiszabandó pénzbüntetés legalább 200 koronában állapítandó meg, s ha szeszes italok kimérésére, illetve kis mértékben való elárúsítására szóló engedélye van, az tőle elvonandó, s az illető 5 éven belül ilyen engedélyt nem kaphat.

A fenti törvény végrehajtására kiadott utasítás szerint az említett esetekben, a szeszes italok kimérésére, illetve kismértékben való árúsítására szóló engedélyeknek netalán elvonása iránt szükséges eljárás megindítása és az ilyen engedélyek kiadásának megtagadására vonatkozó előjegyzés foganatosíthatása végett az ítélet — jogerőre emelkedés után — az illetékes kir. pénzügyigazgatósággal is közlendő. A törvény szerint a hamisított borokról szóló ítéletben intézkedni kell az iránt is, hogy a zár alá vett italokkal mi történjék. Amennyiben azok ipari célokra felhasználhatók, az ítélet jogerőre emelkedése után, a borvizsgáló szakértő bizottság szakvéleménye értelmében denaturálandók és ennek megtörténte után elkobzandók és az eljáró hatóság által az 1901:XX. t.-c. 23. §-ban meghatározott célra értékesítendő. Az elítélt kötelezendő a denaturálás költségének viselésére.

A bornak vízzel való keverése szintén borhamisítást képez.

## Különféle közlemények.

### Újévi üdvözlések.

A szokásos újévi üdvözléseket a január elsején megjelenő újévi számunkban közölni fogjuk. Az újévi üdvözlések beiktatási díja 50 korona (nagyobb helyiségeknek 100 korona). Az üdvözlések díját legkésőbb e hó 27-én délig kérjük beküldeni. Később érkező üdvözléseket a január 15-iki számunkban közöljük.

### Felhívás a Vas-, Sopron- és Mosonmegyéből származó kartársakhoz.

Felkéretnek azok a kartársak, kik Nyugat-magyarország vitás területéről származnak és bárhol az országban laknak, hogy címüket megelőzően közöljék dr. Eichner Béla ural Buda-pestben, IX., Ráday-u. 53.

### Mégegyszer a záróra.

Múlt számunkban írtunk már arról, hogy a rendőrség a zárórai rendeletet úgy értelmezi, miszerint a vendéglői iparengedéllyel nem bíró

korcsmárosok 10 órákor tartoznak bezárni; ennél fogva kihágási eljárást indít ellenük, ha ezt a bezárást elmulasztja. Bár ennek a rendelkezésnek helyessége vitatható, mégis némileg érthető, mert az az ok, amely miatt a vendéglős 12 óráig nyitva tartható, a kevésbé étkezés miatt látogatott korcsmáknál kisebb mértékben van meg. Most azonban arról értesülünk, hogy a rendőrség 10 órákor való bezáráásra kényszeríti még azokat az évek óta fennálló vendéglőket is, a melyeknek tulajdonosa időközben változván, az új tulajdonos iparendeléye még elintézés előtt áll. Hogy ez az intézkedés törvényes alappal nem bír, szinte magától értetődik; mert hiszen a vendéglős arról nem tehet, hogy a mai rendszer mellett az iparendelő kiadása még akkor is hónapokig várat magára, ha egyébként az érte benyújtott kérvényt minden mellékletével együtt a legnagyobb rendben van s ha már az előljáróság szigorú retortáján is keresztül esett. Az ipartörvény világosan kimondja, hogy az, akinek iparigazolvány vagy engedély iránti kérvényét 8 nap alatt el nem utasítják, iparát mindaddig gyakorolhatja, míg ezen jogerősen elutasított végzést kézhez nem kapja. Ebből az következik, hogy ezen törvényes rendelkezés alapján a vendéglői minőség és ezzel együtt a 12 órai záróra megállapítandó mindazoknál, akik iparendelő elnyerése végett benyújtott kérvény beadását igazolják. Áll ez különösen akkor, ha az illető üzlet azelőtt is vendéglő volt. Elvégre nem minden vendéglőüzletnek előnyös a 12 óráig való nyitvatartás, és éppen azért nem is veszi minden vendéglős kartársunk ezt a kedvezményt, hanem már 9—10 órákor bezár, ha ez az eset az ő körülményeinek megfelel. Vannak azonban olyan üzletek is, a hol a főforgalom éppen 10—12 óra közt van, ezeknek természetesen existenciális érdekük, hogy 12 óráig nyitva tarthassanak. Felhívjuk a főkapitányság becses figyelmét erre a fontos kérdésre, s reméljük, hogy azoknak a kartársaknak a jogos igényeiket respektálni fogja, akik önhibájukon kívül iparendelőjüket kézhez nem kapták. Az ipartársulat és vendéglősegyesület pedig tartsa kötelességének sürgősen eljárni az illetékes helyen, hogy az illető kartársaink existenciájukban kárt ne szenvedjenek.

### Az italmérés-i illetékek emelése.

A nemzetgyűlés előtt régóta fekvő italmérés-i illetékek emeléséről szóló törvényjavaslat most tárgyalta a pénzügyi bizottság, majd közvetlen utána a nemzetgyűlés fogja tárgyalni. A tervezet a lélekszám szerinti osztályokat meghagyja; de hét fokozatot állapít meg, 300—350—400 százalékos emelkedéssel az eddigiekhez képest. Budapesten lesz a legmagasabb. Az engedélyesek tekintetében a tervezet fontos újításokat tartalmaz, mert kimondja, hogy a jövőben italmérés-i engedélyeket elsősorban csak községek és városok igényelhetnek. Másodsorban jönnek tekintetbe a hazafias irányú szövetkezetek, a hadirokkantak, menekült tisztviselők és ezeknek csa-

ládtagjai, özvegyek és árvák. Továbbá az állami szolgálati alkalmazottak, amennyiben erre felettes hatóságuktól erre engedélyt nyernek. A szakképzett egyének hol maradnak?

### A vakok karácsonya.

Ülök a vakok országos menedékházának újpesti irodájában és gondolkodom azon, miért lehetne ezt az anyagi tönk szélén álló intézetet megmenteni és megóvni a végromlástól azokat, akik éppen úgy nem látnak, mint én, de sokkal szerencsétlenebbek, mert dolgozni nem tudnak és annyira gyámoltalanok, hogy magukra hagyva a mai súlyos gazdasági viszonyok között, a megélhetésért minden vonalon folyó rettenetes túlkedésben éhen vesznek el, mert se mód, se eszköz nem áll rendelkezésükre ahhoz, hogy szörnyű helyzetükben hangot adjanak szenvedéseiknek, halálos kétségbeesésüknek. Hangot, mely a látó szemeken át hat a szívek mélyére. Ők nem tudnak írni némán kiálló, Istent és embereket segítségül hívó betűket.

Ülök itt. Azt mondják nekem, hogy köröskörül sűrű, sötét felhők borítják be az égboltot, úgy, mintha halottak napja volna. Nem tudnám leírni hogyan, milyen eszmétársulás folytán jut eszembe a halottaknapjai borulattal kapcsolatosan a vakok karácsonya. Istenem! Én karácsonyról beszélek ott, ahol a mindennapi kenyér is talán csak néhány napra lesz még meg. Elképzelem, hogy a vakok nappali termében szép karácsonyfa állna sok színes, ragyogó aprósággal és kis gyertyácskával, melyeknek fénye bevilágítja a szobát. Karácsonyfa a vakoknak? Igen, karácsonyfa. Ők is tudnának annak örülni. Nem látnák ugyan a csillogó apróságokat, az égő gyertyák lángját rajta, de — Istenem — hát a halottak látják-e a sirokon égő gyertyák világát és a virágdiszt, mely ékessé teszi sötét lakásukat? És mégis ég ott a gyertya és diszlenek a kegyelet virágai. A karácsonyfa gyertyáinak fényessége a vakok intézetében is világosságot árasztana. Mi vakok nagyon jól látunk a szemünk helyett a szívünkkel.

Tudom azt, hogy áldott, jólelkű közönségünk minden oldalról agyon van zaklatva kérésekkel és szászorosan, ezerszeresen adja zálogát könyörületeségének és mégis kérek szegény sorsársaim helyett, az ő nevükben egy igen csekély támogatást ahhoz, hogy ha már karácsonyfát nem is kapnak, legalább kenyeret kaphassanak karácsonyra, hogy akkor, mikor mások akármilyen szomorúan, de mégis csak ünnepelnek majd, nekik ne kelljen éhezniök.

Az adományokat a vakok orsz. menháza címére (Újpest, Gyár-utca 45.) kérem küldeni.

### Tanonc szerződésekről.

Több vendéglős fordult azzal a kérdéssel hozzánk, hogy köteles-e az esetben, ha saját fiát az üzletében tanoncnak alkalmazza, leszerződtetni. A vonatkozó 49.398—884. és 63.619—887.

számu miniszteri rendelet szerint iparos, ha saját fiát veszi is fel tanoncnak, ez esetben tan-szerződést nem köt ugyan, köteles azonban a bejelentést az iparhatóságnál szabályszerűen meg-tenni s a tanviszonyra vonatkozó összes adatokat a tanonclajstromba bevezettetni.

### Az Országos Ipartestület válsága.

Az Országos Iparegyesület anyagi zavarokkal küzd. A vezetőség az egyesület házáat akarja eladni. Az iparosság e terv ellen felzudult, így azután az egyesület a kereskedelemügyi miniszterhez fordult, s tőle 100.000 korona évi állami segítyt és 200.000 korona kamatmentes kölcsönt kér a házra. A miniszter értesítette az egyesületet, hogy tekintettel az ország pénzügyi helyzetére a kérelmet nem teljesítheti, egyben kijelentette, hogy szívesen látná, ha az egyesület a kézmű-és kisipar érdekeinek képviselőjében és védelmében azt a hasznos tevékenységet fejtené ki, amely régi hagyományainak és a kisiparosság kívánalmainak megfelel s e célból keresne lehetőséget annak, hogy az Ipartestületek Orsz. Szövetségéé és az Iparegyesület kebelében tömörült értékes elemeket közös vállaltat munkára serkentse. Ez esetben hajlandó a fuzionált egyesülésnek megfelelő segítyt engedélyezni.

### Kaptuk a következő levelet:

Igen tisztelt szerkesztő ur! Mikorában a három budapesti ipartársulat egyesüléséről volt szó, én is igen élénk részt vettem a tárgyalásokban s jól emlékszem rá, hogy a szállodások mindig azt hangoztatták, hogy nem lehet az ipartársulat címét megváltoztatni, mert igen sok alapítvány veszelyben forog. Most mégis azt olvasom a «Fogadó»-ban, hogy az ipartársulat nemcsak a címét akarja megváltoztatni, hanem egészen meg akarja szüntetni azt a mai vezetőséget.

Hogyan? Hát most nem fenyeget az a veszély, hogy a szállodás, vendéglős és korcsmáros ipartársulat címére és kezelésére bizott milliós alapítványokat elveszítjük? En azt hiszem, hogy ha akkor megvolt ez a veszély, ma is megvan, s nekünk nem szabad sem a mai vendéglősséget, sem a jövő generációt annak kitenni, hogy ekeket az alapítványokat ne élvezhessék.

Igen örülök annak, hogy lesz végre ipartestület, de mint régi kisvendéglős, aki a mostani változások folytán esetleg a korcsmárosi rangba kerülök, igenis szükségesnek tartom azt, hogy a ma meglévő ipartársulat fenntartásáé s azokat az alapítványokat, amelyeket eddig nem volt szabad kockáztatni, a jövőben is rendelkezésünkre

álljanak. Tartozunk ezzel azon alapítványokat levő nemes elődeink intencióinak is!

Kérem igen tisztelt szerkesztő urat, hogy ezen soraimnak becses lapjában helyet adni szíveskedjék. Tisztelettel egy budapesti vendéglős.

Szívesen adtunk helyet kartársunk fenti levelének azon okból is, mert mi magunk is azt valljuk, hogy sok olyan érdek marad még a mai ipartársulat, mint önkéntes szervezet, védelmére, amelyet az ipartestület éppen hivatalos jellegénél fogva kellőképpen nem végezhetne, s azért nagy bűn volna a szép multnak örvendő «Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok ipartársulatát» feloszlattatni, éppen most, amikor a másik két ipartársulat megszűnésével erkölcsi súlyban és erőben az csak növekedett.

### A munkásbiztosítási törvény módosítása.

A nemzetgyűléshez benyújtott, az 1907. évi XIX. t.-c. módosításáról szóló törvényjavaslat általánosan foglalkoztatja az iparos közvéleményt, s különösen erős ellenhatást vált ki a szoc. dem. alapon szervezett munkásság körében. A legnagyobb ütközőpont az államosítás maga s ujabban az iparosság soraiban is kiterjedt agitáció folyik különböző címeken a javaslat ellen. Igaz, a javaslatnak számos, az iparosság érdekeire káros rendelkezése van, ne higgye azonban senki, hogy az iparosság táborában híveket lehet toborozni az államosítás ellen is; nem. Az államosítás mellett vagyunk mi is, mert ez az egyedüli módja annak, hogy lehetetlenné tétessék, miszerint a jövőben is agitátorelhelyező és nemzetközi tanokat propagáló fészekké ne legyen felhasználható ez a fontos intézmény. (I. Sz. K. T.)

### A sajtok árát újból megállapították.

Az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság a vaj- és tejtermékek árát újból megállapította. A vonatkozó rendelet december 14-én jelent meg a «Hivatalos Közlöny»-ben. Az új árakat lapunk jövő számában hozhatjuk csak.

### A fényüzési forgalmi adó.

A december 1-én életbelépett fényüzési forgalmi adó, illetve annak végrehajtási utasítása leküzdhetetlen nehézségeket okoz az iparosság széles rétegeiben s egyes iparágakra a szó teljes értelmében bénítólag hat. Egyesekkel szemben méltánytalanul szigorú, másokkal szemben elnéző. A különféle lajstromok, leltárak és kimutatások vezetésével, a bárcarendszerrel olyan szövevényes és fölösleges munkát okoz, amelyet teljesí-

## SALGÓ TESTVÉREK

Bornagykereskedők. Budapest—Kőbánya, X. ker.,  
Állomás-utca 2. szám. ☎ Telefon: József 59—03.

Ajánlják ó és új fehér és vörös, valamint Muskotály fajboraikat hordókbán és palackokban. Pincéinkben boraink megizlelésre rendelkezésre állnak t.vevőinknek.

☛ VERSENYKÉPES ÁRAK!

ELSŐRENDŰ MINŐSÉGEK!

teni szinte lehetetlen; az iparosság szinte remeg, hogy mikor követ el törvénytörtést. Miután lehetetlen, hogy a törvénynek félszeg, nehézkes és sérelmes intézkedései ne orvosoltassanak, az Ipartestületek Orsz. Szövetsége legutóbbi ülésén foglalkozott a revízió dolgával s evégből felhívja mindamaz iparosszakkákat, amelyeket a fényüzési adó érint, foglalják írásba sérelmeiket, tapasztalataikat és kívánságaikat s küldjék be azokat mihamarább az Ip. O. Sz.-hoz, mert e sérelmek és kívánságok feldolgozása alapján legkésőbb januárban megindítani kívánja azokat a munkálatokat, amelyek e törvény célszerűbbé tételét célozzák. (I. Sz. K. T.)

### Nyilatkozat.

Az «Iparos Hírlap» folyó évi november hó 7-ikéről keltezett 250. számában az «Iparos Szövetség»-ről szóló cikkében az elnökök sorában neveink is ki vannak nyomtatva.

Amennyiben egy ilyen szövetség megalakulásáról tudomással nem bírtunk, annál kevésbé adhattuk beleegyezésünket ahhoz, hogy annak elnökeiként szerepeljünk, megkérdezésünk nélkül nevünk kinyomtatassék.

Amidőn tehát kijelentjük, hogy az Iparos Szövetségben semmiféle szerepet vállalni nem vagyunk hajlandók, egyben tiltakozunk neveinknek ilyen, meg nem engedett s iparostársaink félrevezetésére alkalmas felhasználása ellen.

Bittner János, a kereskedelmi és iparkamara alelnöke, az Iposz. társelnöke. Hegedűs László, a cipészipartestület elnöke. Radócz János, az Iposz. ügyvezető elnöke. Ifj. Rutterschmidt Károly, a sütőipar testület elnöke.

### Gyászrovat.

Pannonhalmi Szalay József, a Ráday-utcai «Két korona» szálló, vendéglő és kávéház tulajdonosa, f. hó 2-án meghalt.

Özv. Gundel Jánosné szül. Kommer Anna december hó 12-én elhunyt. Temetése f. hó 14-én nagy részvét mellett volt.

### A legszebb karácsonyi kirakat a fővárosban.

Kereskedő körökben nagy vetélkedés folyik minden évben a legszebb karácsonyi kirakat versenyében. Az idén a pálmát kétségteljesen Sternberg hangszergyáros viszi el. A Rákóczi-ut 60. sz. Zenepalotában ugyanis ujonnan épített hatalmas kirakata egyszerűségével és mégis páratlanul megkapó hatásával a legnemesebb reklámeszköz, amit e téren láttunk.

### Cimtábla eladó.

Egy 5—6 méter hosszú cimtábla eladó VIII., Gyulai Pál-u. 9., II. em. 20.

## Philipp Paganini Geigen Villanypianino eladó.

Lollok Lajosné Budapest,  
VIII., Szigony-utca 20. sz.

## Kell-e szakiskola?

Utóbbi számunkban megírtuk, hogy a szakiskolát reformálni kell, főképpen a gyakorlati oktatásra kell súlyt fektetni. E cél elérésére első sorban szaktanítókat kell kiképezni. Nagy híre, — sajnos, — a budapesti szakiskolának nincsen. A «Borászati Lapok» egyik novemberi számában a «Vendéglősipar és a borfogyasztás» cím alatt foglalkozik iparunknak a képzéshez való kötésével s oda konkludál, hogy reményli, hogy most már szakiskola is lesz. Eddig nem is tudták, hogy van ilyen. De ezen mi igazán nem esdálkozunk!

Az érdekes közleményt, amely a szakiskola-kérdésben álláspontunkat is megerősíti, de a többi részében túlzásba ment. — írt közöljük:

«Ha már rendelet van t. i. a vendéglősipar képzéshez való kötéséről, hisszük, hogy meglesz a vendéglői szakiskola is. Ámde attól még hosszú idő választ el, hogy ezen szakiskolából kikerüljön «diplomás» vendéglősök, koresmárosok álljanak a mindenféle raffinériával kijátszott fogyasztóközönség rendelkezésére. Már pedig a fogyasztóközönség igénye gyors és gyökeres javulást óhajt és téren és a többé-kevésbé tönkretett magyar bor jó hírneve, a fogyasztás fellendítése és a borivás mértékletes megkedveltetése érdekében is mielőbb tenni kell valamit.

Elvégre is milliók élnek Magyarországon szőlőtermelésből, bortermelésből és nemcsak nemzetgazdasági, de közegészségi szempontból is helyesebb volna a borivást rokonszenvenessé tenni, mint a mindenféle koncentrált szesz élvezetével a szervezetet tönkretenni; a testet mérgezni és a lelket butítani. Ezt pedig csak úgy érhetjük el, ha kellő szakértelemmel, ambícióval és keresztényi lelkiismerettel rendelkeznek vendéglőseink. S nem csupán a nyereség, a pillanat alatti meggazdagodás vágya vezeti a mulató-, illetve étkezőtulajdonost, hanem a hazafiság, szaktudás és emberszeretet is.

Kérdés azonban, hogy a szóban levő szakiskola teljes egészében megfelel-e a reá váró feladatnak? Alig hiszem! Szerintem más módon is kell a mindenkori illetékes miniszternek szakközegei, illetve hivatalnokai által teljes energiával érvényt szerezni rendeleteinek, mert, sajnos, nálunk nagyon is értik azoknak kijátszását és félremagyarázását.

Igaz, hogy a magántulajdon elve ellen van, de mégis oda kellene a hatóságoknak hatni, hogy a vendéglősöket, koresmárosokat szigorúan ellenőrizték s akik a közegészségnek és köztisztaságnak nem megfelelő ételt vagy italt szolgáltatnak ki, attól az engedély — minden további nélkül — megvonassék. Ha az adózás szempontjából oly precízen tud eljárni az állam fináncközegei által, miért ne lehetne emez oldalon a beavatkozás, a borellenőrző bizottságok stb. által. Olykor-olykor egy kis bepilantás a pincébe, söntésbe, bizony nem ártana, mert sok a visszaélés és a rosszindulatú hanyagság.

Itt jut eszembe egy régi népies anekdota, mikor a gazda új tehenészt fogadott fel, ilyen formán oktatta ki: János! Jól megérted a dolgot, a kannákba öntöd a vizet és ahhoz a tejet — s nem megfordítva, — így aztán senki sem mondhatja, hogy hamisítást követel el, hogy vizet öntöl a tejbe. Ez a keverési metódus, sokak szerint, állhat a borra is.

Tisztelet a méltányos kivételnek, iskola végzése nélkül is van kitógástalan vendéglős, kihez kétség nem fér. És a nagyobb szálloda- vagy vendéglőtulajdonosok, kik jó hírnevükre sokat adnak, boraik kezeléséhez külön szakembert tartanak, avagy maguk kezelik gondnal, odaadással és tudással azokat.

Hogy a vendéglősök és koresmárosok nagy százaléka kikből kerül ki, azt az idézett cikkben nagyon szépen vázolta, de teljesen nem merítette ki a cikkíró. Én nem kutatom keltüket. Annyit azonban kénytelen vagyok megállapítani, hogy sok része annyit ért a borhoz, mint a hajdu a harangöntéshez. Nem is szólva a hordók tisztántartásáról.

Szinte fájt az embernek a lelke, hogy azt az áldott, természetes isteni italt, a bort, hogyan tudják boszorkányos módon eredeti mivólából kifordítani és a fogyasztásra csaknem élvezhetlenné tenni.

«A jó bor eikél cégér nélkül is», mondja a példabeszéd. Azok a kontárok s lelketlen kufárok azonban nem törődnek azzal, hogyha romlott italt mérnek ki és rossz kiszolgálásban részesítik vendégeiket, azok elpárolognak, szinte irtóznak a bicskanyitogató vinkótól, akkor nemcsak maguknak tesznek kárt, de ártanak a köznek is, mert ha egy idegen — véletlenül — olyan helyen találja megízlelni a bort, bizony nem a legkedvezőbb véleménnyel lehet nemcsak azon vidék, de az egész, híres magyar borokról is.

Üdvös dolog lenne a vendéglői szakiskola és az a rendelkezés, hogy csak az abban tanult és a borkezeléshez értő szakemberek, vagy a gyakorlatilag ismereteket szerzett és hivatalosan igazolt egyének kapjanak vendéglői, italmérési jogot. Ezzel egyetemben — a fentebb vázoltak szerint — a szigorú ellenőrzés elengedhetetlen követelmény, tekintet nélkül arra, hogy az illető végzett vagy nem végzett egyén.

Csak egy nagy baj van! A vendéglői és szállodai berendezéshez nem elég a szaktudás, hanem fontos tényező a pénz, az anyagiak... és még valami... a protekció. Egy pénznélküli, szegény szakember nem tud szállodát vagy koreszmát nyitni. Az államnak, vagy községnek pedig — adózás szempontjából — nem fontos, hogy jó adóalany legyen.

Mindazonáltal haladás lesz a képesítéshez kötés, mert legalább a több vagy kevesebb fáradsággal szerzett sokpénzü, vagy kényelemkereső egyének nem juthatnak oly könnyen italmérési joghoz.»

## Erjedés után.\*)

Irta: László Ede műegyetemi rendkívüli tanár.

A must erjedése ez időben nagyrészt már be van fejezve. Lássuk mindenekelőtt azokat a változásokat, melyeket a borélesztő hozott létre a mustban.

A borélesztő a szőlőszemekben levő csirákból jut a mustba. A levegő hatására ezen csirák a mustban gyorsan szaporodásnak indulnak és életműködésük alatt elvégzik a nagy munkát, a mustot borra alakítják át.

Az erjedés után azt tapasztaljuk, hogy az édes must egy szeszcs folyadékká alakult át. A must cukra ugyanis az élesztőgombák hatására felbomlik alkohollá és szénsavra. Elméletileg 100 súlyr. cukorból körülbelül 51 súlyr. alkohol keletkezik. A gyakorlatban ezt sohasem érjük el s ott legfeljebb 45—46 s. r. alkohol keletkezik. Nézetem szerint egy részét a vesztésnek az okozza, hogy a must hőfoka az erjedés alkalmával emelkedik és a fejlődő szén-sav alkoholgőzöket ragad magával. Azonkívül kis mennyiségben magasabbrendű alkoholok is keletkeznek.

A cukor erjedésének másik terméke a szén-sav. Ez a gázalaku anyag az erjedés alkalmával szeszcsigve távozik az erjedő folyadékból, mely folyamat a víz forrására emlékeztet és éppen ezért a nép a must erjedését forrásnak nevezi. A szén-sav legnagyobb része az erjedés alkalmával elillan, kis része azonban az új borban, oldva marad és annak kellemes csipős ízt ad.

Keletkezik azonban még más anyag is a borban az erjedés alkalmával. Nevezetesen a glicerin és a borostyánkősav. A glicerin hozzájárul a bor telt ízéhez. A borostyánkősav talán a borkősav egy átalakulása által keletkezik. Mennyisége nem nagy.

Keletkezik továbbá az erjedés alkalmával még egy anyag, mely a bornak jellegző ízét és főleg szagát, a borszagot vagy zamatot adja. Ez az oenanthaether, magyarul boréternek szeretném nevezni. Keletkezését nem tudjuk kellően megmagyarázni, nem tartom azonban kizártnak, hogy a szőlőhéjon vagy héjban van egy zsír- vagy olajszerű anyag, mely az erjedés alkalmával feloldódik, megbomlik és a borétert szolgáltatja.

Mind Ezeket az átalakulásokat egy apró, csak nagy nagyítással látható gombafaj, a borélesztő okozza. Az élesztőgombák élettartama nem nagy, elhalnak és a hordó fenekére rakódnak le. A bor seprőjének nagy része az elhalt élesztőgombákból áll.

Még meg kell emlékezni a must fehérje anyagairól is. A must meglehetősen mennyiségben tartalmaz fehérjefélé anyagokat, melyek szükségese az élesztőgomba fejlődéséhez. Egy része ezen anyagoknak, tehát az élesztőgomba fejlődésénél használódik el, egy része azonban még

\* A „Borászati Lapok”-ból vettük át a fenti közleményt.

benne marad a borban és csak a levegővel való érintkezésnél, a fejtés után válik ki a borból.

Végül még a cersavat akarom felemlíteni, mely a szőlő csutkájából és magjából kerül a mustba. Minél tovább érintkezik tehát a must ezekkel, annál cersavdusabb lesz. Ez okból, mint tudjuk, a vörös borok csersavdusabbak, mint a fehér borok. A csutkából kivont anyagok azonban sokszor nagyon fanyarrá teszik a bor ízét, úgy hogy sok helyen, így pl. Franciaországban, leszemelik a szőlőt és a leszemelt szőlőt zuzzák szét és erjesztik el. Ezáltal sokkal simább ízű vörös borokat kapnak.

A cersav még az oldatban levő fehérjeféleket is leválasztja és ezért látjuk, hogy a vörös borok, melyek cersavdusabbak, mint a fehér borok, előbb tisztulnak meg.

A bor seprője tartalmaz tehát: elhalt élesztőgombákat, fehérjeféleket, de tartalmaz azonkívül nagy mennyiségben borkövet is. A borkő ugyanis az alkoholtartalma folyadékban kevésbé oldódik, mint a mustban, így tehát kiválik. Ép így kiválik még a mustban oldott borkősavas mész is, mely szintén kevésbé oldódik a borban, mint a mustban.

(Folyt. köv.)



**GRAMOFON ÉS ETOFON**  
beszélőgépek tökéletesített  
új modelljei.

**Sternberg**  
hangszergyár  
Budapest, VII.,  
Rákóczi-ut 60. sz.  
saját palotájában.

## Üzleti hírek.

**Budapest.**

Schneider Mark a VII., Murányi-u. 48. sz., Turay József a VII., Ilka-u. 8. sz., Roth Krisztián pedig a VIII., Gólya-u. 39. sz. alatti vendéglőt vette át.

Bischoff József a IX., Remete-u. 22. sz. alatt — édesatyja Bischoff Pál kartársunk házában — levő vendéglőt november 28-án vette át.

Helyváltás. Kecskeméten a Beretvási kávéház főpincéri állását Török András tölti be.

A nyugati pályaudvar vendéglőjének 1921. március 1-től új bérlője van Kolossa Viktor személyében. Hogy kicsoda Kolossa Viktor, szakmánkban azt mondani felesleges, elég ha visszatekintünk a Ceglédi és Aradi vasuti vendéglőkben eltöltött időkre, midőn ezen teljesen elhanyagolt üzleteket kitűnő konyhájával, elsőrendű boraival virágzóvá tette. Dícsőségében osztozkodott Kolossáné is, ki a konyha vezetését egy pillanattal sem adta ki kezéből.

Elismerés illeti a máv. Igazgatóságát is, hogy a nyugati pályaudvar vendéglőjének vezetését oly kipróbált szakembernek, mint Kolossa Viktorra bízta, kinek neve, szaktudása, fáradságot nem ismerő energiája a nyugati p. u. vendéglőjét nemcsak a régi hírnevére fogja emelni, hanem arra fog törekedni, hogy úgy a fővárosi, mint a vidéki utazó közönség, valamint az igazgatóság, üzletvezetőség és valamennyi a vasutak kötelességébe tartozó egyének kellemesen és otthonosan érezzék magukat helyiségeiben. Magunk részéről is üdvözljük és sok szerencsét kívánunk.

## NYILT-TÉR\*)

A múlt számban rám vonatkozólag megjelent «Nyílt tér»-i közleményre kollégáimnak és ismerőseimnek azt üzenem, minden ember ki van téve annak, ha tiszta ruhában kilép az utcára, hogy sárral befrocskendezik. Azon rámfrocsent sarat Csócsis és Banhus urakkal majd lemosatom. Debrecen, 1920. december 9.

Haasz Rezső, máv. vendéglős.

\*) E rovat alatt közölték a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

## Szerkesztői üzenetek.

K. Győr. Előfizetése beérkezett s az elmaradt lapokat elküldtük.

Külfelki. Dehogy is új rendelet az. A kartyajátszási engedélyt, ha egynél több helyiségből áll az üzlet, mindig ki kellett váltani. Mi nem is irtuk, hogy «új» rendelet az, csak figyelmeztettük a kartársakat, hogy akinek nincs olyan, váltsák ki, mert a rendőrség ellenőrizni kezdi az üzleteket.

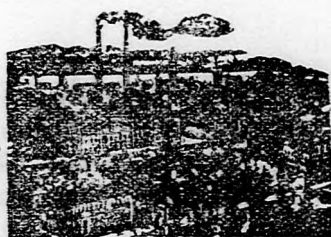
Verseghy Felvidék. Örömmel olvastuk Bécsen át küldött levelét. Válasz ugyanezen az ment is. Üdv!

*Hiszek egy Istenben,  
Hiszek egy Hazában,  
Hiszek egy isteni örök igazságban,  
Hiszek Magyarország feltámadásában  
Amen!*

A szerkesztésért felel: Pösch Gyula. Segédszerkesztő: Fekete Gyula  
Kiadó és laptulajdonos:  
a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.

„Merkantil”-nyomda Budapest.

Egy elsőrangú intelligens szakember, kinek a fővárosban több üzlete volt, elvállalna vidéken szálloda, éttermi vagy kávéház vezetését, illetőleg átvenne bérletet. — Cim a kiadóhivatalban.



## Király Sörfözde Részv.-Társ.

Telefonszám 36 NAGYKANIZSÁN Telefonszám 36

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi Duplamárciusi, valamint a hírneves nagykanizsai Szent Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknél és lábadozóknak mint tápanyógitalt ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsör különlegességét. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

Keszthelyi Karátsony Ádám  
soltvadkerti szőlőbirtokos ajánlja

# FAJBORAIT vendéglősöknek

Borpince a főváros közepén.  
Német-u. 1. sz., Népszínház-u. sarok.

## KASS-fogadó, Szeged, Színház-tér, Stefánia-park mellett.

Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Központifűtés. Hideg melegvíz szolgáltató minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni sorház. — Nagy fényes kávéház. — Villamos megálló.

# IPARSÓ

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szószára, valamint hűtőeszközökhöz. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőkódésekre diumentesen nyújt a

Magyar Királyi Sójövedék

Vezérügynöksége   
Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

## SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

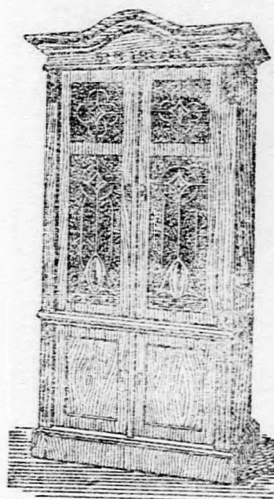
tea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és pezsgőborok nagykereskedése

TELEFON  
175-72

BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.



Üvegcsészények, Arasztal-védők  
és tükrök Reichert Testé,  
Brest m. Gyulai Pál-u. 8.  
fémárnyagár-üvegcsészolda.



ARANYBÁNYÁT SZEREZ!  
HA ÖN IS HOZAT  
OT ÉVI JÓTÁLASSAL  
kékpénzért v. postapénzért

„Bihari hangszergyár“  
Budapest, Rákóczi-ut 14. alól  
Telefon: József 129—82. sz.

VENDÉGLŐI  
ÖNMŰKÖDŐ ZENEKART  
egy korona pénzbedobásra  
játsszik — önmagát kifizeti.  
Igen jó szórakozást nyújt!  
Eljátsza a legkedveltebb népdalokat, csárdásokat, katona  
nótákat, valamint egyéb tánc  
és enekdarabokat.  
Megrendelés végett levélhí-  
vára lejövünk. Az érdeklő-  
dőknek dus mintraktárunkon  
zenéinket bármikor működés-  
ben bemutatjuk.

VÉTEL NEM KÖTELEZŐ!!

## Vendéglősök, korcsmárosok és kávések figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk  
nagy választékban és ere-  
deti gyári áron kaphatók

## IFJ. GRÜNWARD MÓR

üveg és porcellán nagy raktárában  
Budapest, IV. Ferencz József-rakpart 6. sz.  
(a Ferenc József-híd közelében.)

# IMPERIAL nagyszálló éttermei

Budapest, VIII. Rákóczi-ut 90. sz.

Elsőrangú magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok. Társas- és lakodalmi ebédekre külön termék. Pontos lelkiismeretes és figyelmes kiszolgálás. Számos látogatást kér SOVÁNKA NÁNDOR muzsikál esténként. KÁDÁR MIKLÓS tulajdonos.

A Szent István Tápszerművek r.-t.  
 Budapest—Kőbánya gyártmányai:  
**SZENT-ISTVÁN maláta-kávé - SZIT pótkávé.**  
 Kapható mindenhol!

**Popper Mór és Lipót**  
**bornagykereskedők**

Budapest, X.,  
 Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59—78



KREMER F. utódai tulajdonos  
**WÖRNER TIVADAR**  
 BORKERESKEDŐ BUDAFOK  
 SÖRHÁZ-U. 5. SZ. TELEFON SZ. 5

Ajánlja vendéglősöknek faj-  
 borait hordókban kávé-soknak és  
 kereskedőknek palack borait  
 házhoz szállítva. :: :: ::

**A**



**SZENT ISTVÁN**  
**Duplamalátasört**  
**világszerte utánozzák.**

Gyártja a Kőbányai Polgári Serfőző R. T. Budapest-Kőbánya.