



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

Film-  
kölcsonzó!

**MOZIT**  
akar berendezni  
villangmészfény  
vagy acélfénnyel?

Kérjen árajánlatot.

**HATSHEK és FARKAS**  
Bpest, Károly-körút 26.

Telefon  
742-75

## Vendéglőket,

kávéházakat, fogadókat, minden-  
nemű üzleteket bére és eladásra.  
Bérházakat, családi házakat és  
birtokokat legelőnyösebben közvetít

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

Facsapok, fadugók,  
kénlap, ürmértékek,  
kádárszerszámok.

## CÍFKA JÓZSEF

PINCEGAZDÁSZATI CIKKEK SZAKÜZLETE  
BUDAPEST, VILMOS CSÁSZÁR-UT 48. SZ.  
(HAJNAL-UTCA SARKÁN.)

Palackok és parafa-  
dugók, valamint az összes  
pincegazdasági cikkek.

**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 házhoz szállítva fajborait kölcsön 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, szápadlás nélküli műfogak fogtömések, fog- és gyökérhuzások teljesen érzéktelenül Vidékiek 48 óra alatt kielégítenek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részesülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

**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.

Jó bizonyítvánnyal rendelkező elsőrangú  
**pincemester állást vállal.**

Leveleket a „Fogadó” kiadóhivatala továbbítja.

## Borkezelésről

kimerítő utbaigazítás található a múlt évi

„Vendéglős Naptár”-ban

Ára: K 12. Pénz előleges beküldése mellett — míg a készlet tart — kapható kiadóhivatalunkban. :: :: ::

## Hölgyek figyelmébe!

Különböző kötőpamutok: olasz, francia, svájci, Hauschild-féle és D. M. C. horgoló-cérnák; D. M. C. fehér és színes himző-pamutok, selymek; svájci és D. M. C. gyöngypamutok; Makart horgoló-selymek, stb.

## Kézimunka-anyagok

a megállapított, illetve napiáraknál olcsóbban szállítok. Árlappal szolgálhatok.

Vidéki rendelések utánvétellel.

**Tóth Ilona, Budapest**  
IX, Tompa-utca 19. II. em. 10

## Söntésasztalok

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

**VALENT, KIKTA ÉS GÜNTERT**

\*\*\*\*\* MÉRNÖKÖK \*\*\*\*\*

**Budapest, V., Szabadság-tér 5.**

\*\*\*\*\* Telefon 6-40. \*\*\*\*\*

**SCHILLER ÉS LÁSZLÓ**

lea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és likörkülönlegességek nagykereskedése

... BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON  
175-72

## Budán

a Gellérthegy legforgalmasabb helyén levő

„Tündérlak” vendéglő  
bőséges teljes berendezéssel  
eladó!

Az üzlethelyiséghez tartozik egy földszinti és két elsőemeleti lakószoba és egy jól felszerelt kuglizó is. — Bővebbet **Kliment Gottlieb** tulajdonosnál Budapest, I., Szirte-ut 11. szám alatt. (Gellérthegyen.)

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

Borszivattyúk, gummicsovek stb. pincegazdasági cikkek legjutányosabban kaphatók  
Telefon József 115-15 szám. **NAGY IGNÁCZ** Budapest VII, Károly-körút 9.

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

Pincéből a legjobb minőségű ó- és uj fajborokat, továbbá mindennemű szeszestalt a legelőnyösebb feltételekkel szállít.

TELEFONSZÁM: 31-65.

## Előfizetési árak:

Egy évre . . . . . 100 K  
Fél évre . . . . . 60 „  
Egyes szám . . . . . 5 „

M. k. postatakarékpénztár  
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

### A budapesti szállodás és vendéglős ipartestület tagsági díjáról.

#### — 360—5000 koronás tagsági díjak. —

Nemrégén közöltük, hogy az ujonnan alakult budapesti szállodás és vendéglős ipartestület horribilis díjakat akar tagjaitól beszélni. Kifejtettük, hogy ezen túlmagas tagsági díjakra nincsen szükség és hogy ezen tagsági díjakat jelentékenyen lehet és kell is csökkenteni. Együttal feltettük a kérdést: vajjon egyáltalán szükség van-e olyan magas tagsági díjakra? Nem volna-e helyesebb az amugy is rengeteg kiadásokkal terhelt üzleteket kimélve, lehetővé tenni a megélhetést? Ezzel provokálni akartuk az ugynevezett hivatalos szócsók megnyilatkozását, hogy a tagok tájékozódást szerezvén a tervezett kiadásokról, megfontolhassák, megbeszélhessék a kérdést, s azután bizonyos készültséggel szóljanak a tárgyhoz. Feltevésünk nem vált valóra. A bentfentesek szándékát a titok leple takarja.

Igy állván a dolog, észrevételeinket magunk fűzzük tovább.

Eddig a felmerülhető szükségletek sorakoztatásával akartuk azt bizonyítani, hogy a testület által megállapított tagsági díjakat lehet és kell is csökkenteni; most pedig azzal érvelünk, hogy a magas tagsági díjak megállapítása nem észszerű.

A legtöbb üzletben az évi italmérésí illeték 150—200 korona, s ha a kincstár ezen összeget fel akarja emelni, akkor felebbezésében minden vendéglős azzal érvel, hogy a felemelt illetékösszeget az üzlet nem bírja. Mit fog most a pénzügyigazgatóság mondani, ha látja, hogy a vendéglősök maguk ilyen rettenetes magas tagsági díjat vetnek ki? Már az előző cikkünkben kifejtettük, hogy ha gavallérosan számítunk s csak 1800 tagot veszünk is számításunk alapjául, már akkor is 600 ezer korona többlet fog maradni. Ujabb értesülésünk szerint pedig most meg azt írhatjuk, hogy mivel legalább 2400 tagja lesz az új ipartestületnek, a tagsági díjak feleslege jelentékenyen meg fog szaporodni.

Tájékozás céljából újra ideiktatjuk az ujonnan alakult budapesti szállodás és vendéglős

sök ipartestülete által megállapított tagsági díjakat:

Szállodások	0—50 szobáig	fizetnek évi	1200	koronát
„	51—100	„	2000	„
„	101—150	„	3000	„
„	150 szobán felül	„	5000	„
Vendéglősök	0—10 alkalmazottig	fizetnek évi	360	koronát
„	11—25	„	900	„
„	26—40	„	1200	„
„	40 személyzetten felül	„	1500	„

Már most ezen tagsági díjakkal hasonlitsuk össze a többi budapesti ipartestületben elfogadott tagsági díjakkal.

A hentesipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 100 koronát, évi tagsági díjul 40 koronát;

a bádigos stb. ipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 100 koronát, tagsági díjul progresszive 80, 120, 200 és 300 koronát;

a borbélyok stb. ipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 200 koronát, tagsági díjul 60 koronát, azonkívül minden üzleti alkalmazott után havri 1 koronát;

a lakatos stb. ipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 300 koronát, tagsági díjul progresszive 40, 80, 120 és 160 koronát;

az asztalosipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 500 koronát, tagsági díjul 60, 120 és 240 koronát;

az építő stb. ipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 100 koronát, tagsági díjul 120 koronát;

a mészáros ipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 40 koronát, tagsági díjul 120 koronát, azonkívül minden nagy marha után 5 koronát, borju stb. kisebb állat után 50 fillért;

a kárpitós stb. ipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 200 koronát, tagsági díjul 80 koronát, 2 segéd után 160 koronát, 3—5 segéd után 240 koronát, 6—8 segéd után évi 480 koronát;

a kádár stb. ipartestület tagjai fizetnek felvételi díjul 100 koronát, tagsági díjul segéd nélkül 40 koronát, 1—5 segédig 60 koronát, 5 segédől kezdve 100 koronát, üzletvezetővel dolgozó nem képesített iparos 300 koronát;

a szabóipartestület tagjai fizetnek progresszive 24—2000 koronát;

a cipészipartestület tagjai fizetnek tagsági díjul 16—150 koronát.

Ebből a néhány példából látható, hogy a vendéglősök rettenetes magas díjai egyedülállók. Ezt a megadóztatást a vendéglősök nem bírják. Ezen segíteni kell; segíteni pedig csak úgy lehet, ha olyan egyéneket választanak az ipartestület előjáróságába, akikről minden tag előre tudja, hogy ezeket a súlyos terheket a vendéglősök vállairól levenni legelső kötelességüknek fogják tartani. Tessék az egész vonalon takarékoskodni! Az ipartestületnek nem muszaj egy fényes utcai helyiségben székelni s nem muszaj jól dotált sinecurákat fentartani.

Egyébként a vendéglősökön a sor, hogy a választásoknál megmutassák, akarják-e viselni ezt a rengeteg terhet, vagy nem. Mi a magunk részéről ezzel a kérdést lezártuk.

## Hivatalos közlemények.

*Üzletátvételnél, eladásoknál, átírásoknál, italmérési- és iparendélyek ügyében, valamint minden szakipari ügyben az „Országos Vendéglős Egyesület” tagjai díjmentesen felvilágosítást nyerhetnek, valamint jogtanácsot az egyesület titkári hivatalában Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. II. emelet ajtó 20. Fehér Ferenc ü. elnök.*

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 csatolandó) fordulhatnak oda. Felkérjük a kartársakat, hogy az egyesületbe való belépésüket jelentsék be. Beíratási díj 10 korona, tagság idij 30 korona.

*Az Elnökség.*

**Lapunk a megszállott területen.** Régi előfizetőinknek, akik a megcsontított Magyarországon kívül tartózkodnak az előfizetést és lapunk megküldését meg akarjuk könnyíteni. E célból Bécsben lapunk képviselőjére megbízást adtunk: Josef Weinreb, Wien, I., Tuchlauben 14. urnak.

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

Lapunk előfizetési díja egy évre számítva:

Jugoszláviában . . . . .	21 dinár
Cseh-Szlovákiában . . . . .	50 szokol
Romániában . . . . .	40 lei

A „FOGADÓ”  
kiadóhivatala.

## Két fontos rendelet.

A vendéglőkben, kávéházakban és egyéb nyilvános jellegű étkezési üzemekben az ételek és italok kiszolgáltatása és azok árának szabályozása.

### III. Általános rendelkezések az üzem folytatására vonatkozólag.

4. §. Minden nyilvános jellegű étkezési üzem tulajdonosa, illetőleg bérlője köteles naponként az étkezéshez étlapot kiállítani, amelyen fel kell tüntetni a csoport megjelölését (2. §.), amelybe az étkezési üzem tartozik, a tulajdonos, illetőleg bérlő nevét, esetleg az étkezési üzem elnevezését, a kiszolgálás napját, valamint a kiszolgáltatásra kerülő összes ételek és italok árát. A kiszolgáltatásra kerülő borokat és azoknak árát az étlapon csak akkor kell feltüntetni, ha az étkezési üzem külön ital-árjegyzéket nem tart; a sört azonban az egyes minőségek szerinti árával együtt az étlapon minden esetben fel kell tüntetni.

Minden nyilvános jellegű étkezési üzemben az étlapot feltűnő helyen ki kell függeszteni, úgy, hogy az már a helyiségbe való belépés előtt is könnyen olvasható legyen.

5. §. Az étlapon kitüntetett árakhoz pótdíjat semmiféle címen (zene, tállás, terítés, kiszolgálás stb.) sem szabad hozzászámítani. Nem számítható fel külön díj azért sem, ha a vendég szeszes italt nem fogyasztott. Ez a rendelkezés azonban nem vonatkozik arra az esetre, ha a vendég a magával hozott szeszes italt fogyasztotta; ebben az esetben ugyanis az üzem tulajdonosa elmaradt hasznának megtérítéséül méltányos összeget (dugópénzt) felszámíthat.

Azoknak az ételeknek a rendelkezésénél, amelyeknek ára adagonként az étlapon ki nem tüntethető (pl. hal vagy gyümölcs nagyság szerint stb.) a fogyasztót azok áráról előzetesen kell tájékoztatni, vagy azok árát a tállra (tálcára) helyezett cédulán könnyen olvashatóan jelezni kell.

Azokért a cikkekért, melyeknek legmagasabb árát ez a rendelet megállapítja, a megállapított legmagasabb árnál többet azon a címen sem szabad számítani, hogy a kiszolgáltatott adag az előirtnál nagyobb.

6. §. Abban az esetben, ha valamely nyilvános jellegű étkezési üzem terítéket (menüt) szolgáltat ki, a terítéket az egyes fogások megnevezésével az étlapon fel kell tüntetni.

7. §. Minden nyilvános jellegű étkezési üzemben a fogyasztott cikkek áráról a fogyasztóknak jegyzéket (számoló-lapot) kell kiállítani és átadni, amelyen a fogyasztó kívánságára a tételenként felszámított összegek mellé a fogyasztott cikkeknek az étlapon szereplő nevét is fel kell jegyezni.

Az ételadagok súlyának ellenőrzése céljából minden étkezőhelyiségben a vendégek kíván-

ságára alkalmas hitelesített mérleget kell rendelkezésére bocsátani.

8. §. A nyilvános jellegű étkezési üzemek kötelesek mindazokhoz a kész és rendelésre készülő húselekekhez, melyekhez körités hozzáadása 1914. év előtt is szokásos volt, külön ár felszámítása nélkül legalább 15 dg., illetőleg  $1\frac{1}{2}$  dl. mennyiségben köritést hozzáadni. A köritéseket lehetőleg többféle minőségben, «szabadon választható köritések» elnevése alatt az étlapon fel kell tüntetni s azok közül a fogyasztó szabadon választhat.

#### IV. Az üres főzelék és a főzelék feltéttel kötelező kiszolgáltatása és legmagasabb ára.

9. §. A nyilvános jellegű étkezési üzemek mind a déli, mind az esti étkezési időben, illetőleg mindazon alkalommal, amidőn az illető üzemek étlap szerint meleg ételeket szolgáltatnak ki, kötelesek üres főzeléket, valamint főzeléket feltéttel is kiszolgáltatni és az étlapon ezeknek árát feltüntetni.

A nyilvános jellegű étkezési üzem mindaddig köteles üres főzeléket és főzeléket feltéttel kiszolgáltatni, amíg — szárnyas és hal kivételével — bárminemű húsetelt kiszolgált. Attól az időponttól tehát, amikor az üres vagy feltétes főzelék elfogyott, bárminemű húsetelt — szárnyas és hal kivételével — kiszolgáltatni tilos.

10. §. A főzeléket feltéttel a nyilvános jellegű étkezési üzemek a fogyasztó kívánsága szerint mindazokból a főzelékfélékből kötelesek kiszolgáltatni, amelyek az illető napon üres főzelékként az étlapon szerepelnek vagy felszolgálásra kerülnek, kivéve az illető időpontban különleges-ségnek tekintendő főzelékféléket.

Üres főzelékként ugyanaz a főzelékféle hetenkint legfeljebb kétszer szolgáltatható ki.

11. §. Az üres főzeléket legalább 3 dl., illetőleg 30 dg., a köritést  $1\frac{1}{2}$  dl., illetőleg 15 dg. mennyiségben, feltétként pedig elkészített (sült vagy főtt) állapotban legalább 6 dg. súlyú csont nélküli húst vagy 10 dg. súlyú kolbászárut kell kiszolgáltatni. Kolbászárut azonban csak abban az esetben szabad feltétként kiszolgáltatni, ha az étlapon ugyanakkor választékul még egy húsfelét is meg van jelölve, amely kétféle feltét közül a fogyasztó szabadon választhat.

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

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

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

Az ebben a §-ban megállapított legmagasabb árak nem vonatkoznak azokra a főzelékfélékre, amelyek a felszolgálás időszakában különleges-ségnek tekintendők (idényfőzelékek).

#### V. A leves legmagasabb ára.

14. §. A nyilvános jellegű étkezési üzemekben a levest legalább  $2\frac{1}{2}$  dl. mennyiségben kell kiszolgáltatni.

A levesek legmagasabb ára, tekintet nélkül arra, hogy az illető étkezési üzem milyen csoportba van beosztva, a következő: a ragout-leves (ideértve az ugynevezett erőlevest is) 3 korona, minden más (hús-, hamis- stb.) leves pedig 2 korona. Ez utóbbiak közé nem tartoznak azonban az ugynevezett különleges (rák-, tyúk, stb.) levesek, ezek legmagasabb ára nem állapítható meg. Ilg különleges leves azonban csak akkor szolgálható fel, ha a fogyasztó ugyanakkor az étlapon feltüntetett más oly levest is választhat, melynek legmagasabb ára meg van állapítva.

Üres leves csak a fogyasztó kifejezett kívánságára szolgálható fel.

#### VI. A vaj-, sajt- és turóadagok legmagasabb ára.

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

1. Az elsőrendű vaj adagjának súlya legkevesebb 20 gramm, legmagasabb ára pedig 5 K.

2. «Dörripszlai csemege-sajt» adagja a 22 dkg-os darabnak  $\frac{1}{4}$ -e vagy a 11 dkg-os darabnak fele, legmagasabb ára 7 K.

3. «Havasi sajt» adagja a 7 dkg. egész darab, legmagasabb ára 7 K 20 f.

## Steinberger Vilmos és Társa

„Központi” adás-vételt közvetítő ügynökségi irodája

Budapest, VIII, Rákóczi-ut 69. I. em. 35

Törvényszékileg  
bejegyzett cég.

Közvetítünk minden-  
nemű üzleteket, háza-  
kat, kisebb-nagyobb bir-  
tokokat gyorsan és pon-  
tosan. Bank-transzaktiok

Hivatalos órák:  
d. e. 9-12-ig d. u. 3-6-ig

4. «Romadour» adagja a 12 dkg-os darab fele, legmagasabb ára 6 K 50 f.

5. «Debozi puha sajt» adagja a 25 dkg-os darabnak  $\frac{1}{4}$ -e, legmagasabb ára 7 K.

6. «Répcelaki trappista-sajt», «Rábaközi sajt», «Pókafai trappista sajt», «Óvári csemege-sajt» és «Mosonmegyei csemege-sajt» adagokintli sulya, 5 dg., legmagasabb ára 7 K.

7. «Horgony krémsajt» adagja egy 3 dkg-os egész darab, legmagasabb ára 6 K 50 f.

8. «Legfinomabb dombovári csemege-sajt» adagja a 3 dkg-os egész darab, legmagasabb ára 6 korona.

9. «Sajt-sajt» adagja egy 5 dkg-os egész darab, legmagasabb ára 9 K.

10. «Koronasajt» adagja a 8 dkg-os darab felerésze, legmagasabb ára 5 K 20 f.

11. «Soproni kövér sajt» adagja a 10 dkg-os

12. «Somogyi csemege-sajt» adagja a 8 dkg-os darab fele, legmagasabb ára 4 K 50 f.

13. «Gourmand csemege-sajt» adagja a 10 dkg-os darab fele vagy a 20 dkg-os darab  $\frac{1}{4}$  része, legmagasabb ára 6 K 50 f.

14. «Juhsajt» adagokintli sulya 5 dkg., legmagasabb ára 5 K 60 f.

15. «Kevert túró» adagokintli sulya 5 dkg., legmagasabb ára 5 K.

16. «Csemege juhtúró» adagokintli sulya 5 dkg., legmagasabb ára 6 K 50 f.

17. «Csemege juhtúró tömlőben» adagokintli sulya 5 dg., legmagasabb ára 7 K.

16. §. A 15. §-ban felsorolt sajtféléken kívül bármely más, akár külföldi, akár belföldi sajtot vagy túrot nyilvános étkezési üzemekben tilos mindaddig forgalomba hozni, míg arra az Országos Központi Arvizsgáló Bizottság az engedélyt meg nem adja s az adag nagyságát és árát az egyes étkezési üzemekre meg nem állapítja.

ság esetében, ha a cselekmény elkövetése jogerős büntető ítélettel megállapított, az étkezőhelyiség tulajdonosa iparüzési jogosultságának gyakorlásától ideiglenesen felfüggeszthető, vagy az étkezőhelyiség tulajdonosától az iparüzési jogosultság meg is vonható.

(Folyt. köv.)

## Gyűlés előtt.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korecsmárosok ipartársulata a folyó hó 20-án délután 3 órakor a régi Országházban (Főherceg Sándor-utca) tartja rendes közgyűlését, melynek tárgysorozata a következő: 1. Evi jelentés. 2. A zárszámadások betérjesztése. 3. A számvizsgálók jelentése. 4. A felmentvény megadása. 5. Az ipartársulat feloszlásának, illetőleg ipartestületté való átalakulásának kimondása. 6. Az ipartársulat vagyonának az ipartestületre való átruházásának elhatározása.

Ebből a tárgysorozatból látható, hogy a közgyűlésen nagyon fontos kérdések várnak meg-

oldásra. Már több ízben megirtuk és meggyőzően indokoltuk, hogy az ipartársulat feloszlását, illetőleg átalakítását valami olyan erőszakos dolognak tartjuk, mely sem a közérdek, sem a tagok szempontjából nem indokolható. Lapunk legutóbbi számában megmagyaráztuk, hogy milyen formalitásokhoz köti a törvény a feloszlást vagy más szervezetbe való beolvadást. Egyuttal kifejezést adtunk azon sejtésünknek is, hogy a felvetődött ipartörvény módosítása, vagy a kormányfőriak változása alkalmával eleshetik a képesítettségnek követeiménye, s megszűnhetik maga a testület is.

Hogy mennyire jól sejtettünk, igazolják az itt-ott megjelent újsághírek, különösen igazolja azt Szűry János volt kereskedelemügyi államtitkárnak következő kijelentése: «Ma a képesítés kérdése lényegileg nem az, aminek hangzik, hanem túlnyomórésztben a keresetre vagy vagyonna éhes s túldédelgetett kisexisztenciák törekvése arra, hogy a konctól minél többeket riasszanak el, de emellett sehohse láttam azt a törekvést, hogy az illetők saját maguk, akár tudásukat fokozni, akár reális vállalkozásaik előfeltételeit önmagukban biztosítani igyekeztek volna.» E kijelentéshez kommentárt nem fűzünk, csak a magunk álláspontját támasztjuk meg vele, hogy annál nyomatékosabban hívjuk fel kartársaink figyelmét arra, hogy az ipartársulat feloszlását el ne hirtelenkedjék, hanem elhatározásukat nyugodtabb időkre tartsák fenn.

Sőt, tovább megyünk, s arra kérjük az ipartársulat vezetőségét, hogy megszívlelvén a korintó szavát, saját elhatározásából tegyen lépéseket aziránt, hogy a kitűzött gyűlés tárgysorozata akként módosuljon, miszerint az ipartársulat feloszlásának kérdése, s az ezzel szorosan összefüggő vagyoni kérdés szóba se kerüljön. Ezt annál inkább keresszük kell vinni, mert az ipartársulatnak sok olyan tagja van, aki az ipartestületnek nem lehet tagja, s ezek az ő hozzájárulásukkal gyűjtött vagyontól foszlatnának meg; míg viszont az ipartestületnek sok olyan tagja lesz, kik az ipartársulatnak nem voltak tagjai, ezek olyan vagyonhoz jutnának, amely őket meg nem illeti, miért szűnjön meg tehát ez a szervezet, amely szabadabb mozgással a vendéglősiipart minden rokonszokmával együtt hathatósan védeni tudja?

Ha még ehhez hozzávesszük, hogy a volt budai és székesfővárosi ipartársulatok által annakidején átadott vagyon tulajdonjoga még ma sincs tisztázva, mert a társulatok feloszlása még ma sincs jóváhagyva: akkor még világosabban áll előttünk az, hogy a budapesti szállodások, vendéglősök és korecsmárosok ipartársulatát feloszlalni bün volna, mert ezeknek a vagyonával jogosan nem rendelkezhetnek. Ha mégis valamely oldalról erőltetnék az ipartársulat feloszlását és a vagyon hovafoordításának az elhatározását, akkor feltétlenül névszerinti szavazást kell provokálni, mert csak ez a mód mutatja meg ké-

sőbb, hogy kiket terhel a felelősség a vétkes könyvelőművés által okozott kárért.

Az ipartestület megalakítása kötelező, tehát alakítsák azt meg függetlenül az ipartársulat feloszlata nélkül, azonban az ipartársulatot hagyják érintetlenül, sőt miután a mostani vezetőség mandátuma lejárt, az új vezetőség megválasztására egy 15 nap alatt tartandó közgyűlést hívjanak össze.

Ez az egyedüli kivezető út a mostani zavarból.

## Különféle közlemények.

**Kérelem.** Budapest környékén kívül lakó előfizelőinknek, kik hátralékban vannak, vagy előfizetésük most járt le, mult lapunkban mellékelve küldtünk egy postabefizetőlapot, amelyen az esedékes összeg ki van tüntelve. Azon a postabefizetőlapon a pénzküldés portómentesen történik. Felkérjük azon kartársainkat, akik előfizetésüket még nem rendezték, hogy az esedékes összeget mielőbb küldjék be.

**Minden vendéglős figyelmébe!** A budafoki pincemesteri tanfolyammal kapcsolatban f. é. január hó 17-től január hó 29-éig a délutáni órákban borkezelési tanfolyamot tartanak. E tanfolyamon résztvehetnek a vendéglősök és korcsmárosok is. Amennyiben túlságosan sokan jelentkeznének, úgy, hogy egy tanfolyamra már nem volnának felvehetőek, intézkedés fog történni aziránt, hogy később még egy hasonló tanfolyam tartassék. Felvételért közvetlenül a budafoki pincemesteri tanfolyam igazgatóságához kell fordulni a név, lakhely, pontos cím, foglalkozás megjelölésével. A felvétel a jelentkezés sorrendjében történik. Felhívjuk a kartársakat, hogy saját érdekükben minél számosabban jelentkezzenek erre a tanfolyamra. A tanfolyam tartalma olyan rövid és olyan napszakban lesz tartva, hogy minden vendéglős és korcsmáros, anélkül, hogy üzletében valamit is mulasztana, azt végighallgathatja. Üzleti szempontból is nagyon előnyös az ilyen tanfolyam elvégzése, különösen a mostani időkben. Tekintve a kedvező vilamosközlekedést, a környékbeli vendéglősök is résztvehetnek a tanfolyamon.

**A rákospalotai vendéglősipartársulat** december hó 29-én tartott rendkívüli közgyűlést. E sz. József elnöki megnyitója után titkár felolvassa a váci főszolgabíró átiratát, amelyben felhívja az ipartársulatot, hogy az engedélyekkel

biró fogadós-, kávé- és vendéglősiparosok névsorát két példányban írja össze és juttassa egyiket a községi Előjárósághoz, másikat pedig az általános ipartestülethez. Egyben felhívja az ipartársulatot, hogy a zugkimérők névsorát jelentse be. Az Orsz. Vendéglősegyesület kiküldöttje közli, hogy iparunkat a képzéshez kötötték, így a törvény értelmében az engedéllyel biró iparosok kötelesek az általános ipartestületnek tagjai lenni, ajánlja, hogy az ipartestület kebelén belül alakítsák meg a szakosztályt. Egyben magyarázza a vendéglős és korcsmáros közti különbséget. Hugelcz M. felszólalása után a jelenlevő ipartestületi elnök ismerteti a szakosztály munkakörét és üdvözlí az új ipartestületi tagokat, akiknek érdekeit az ipartestület mindig szíven fogja viselni. Ezután megalakították az ipartestületi szakosztályt, ennek vezető tagjai lettek Novák József elnökle alatt Szaszaráth János elnök, Hugelcz Mihály, M. Tóth József, Krausz Lipót, Veres Pál, Szupper József, Szabó István, Weiner Sándor, Péntek Elek, Fodor N. és Milcsics József. Elnök bejelenti, hogy az ipartársulat legközelebbi rendes évi közgyűlését fogja tartani, egyben megköszöni az O. V. E. és az ipartestületi kiküldött megjelenését. Ezzel a gyűlést bezárja.

**A korcsmák vasárnapi zárását** — mint az újévi számunk első cikkében már megemlítettük, — kívánja Borsod vármegye. Indítványát csatlakozás céljából megküldte az összes vármegyének. Nem tudjuk, micsoda okok indították Borsod vármegyét arra, hogy ilyen kívánságot hangoztat, de megállapíthatjuk, hogy azt a célt, amit ezzel szolgálni vél, így nem éri el. A részegeskedésnek, a duhajkodásnak sem a korcsmárosok, sem mi nem vagyunk hívei s úgy gondoljuk, a közrendet és csendet, — ha egyes helyeken az iszákosság okozott volna ilyen kihágást, — más eszközökkel is el lehet érni. Tessék az italmérési engedélyeket csak feltétien megbízható egyéneknek kiadni; ha pedig az üzletvezetés olyan, mely a közrenddel ellentétben áll, úgy tessék az ilyen üzletvezetést megszüntetni, az 1899. évi XXV. törvénycikk erre módo tnyujt a hatóságnak. Igenis reformra szorul a pálinkamérés. Ezzel a butító itallal baj van, s az igazán felesleges, hogy a szegényebb néposztály csak is ilyen italt fogyasszon. Ha tehát vasárnap a pálinkamérést eltiltják, az ellen senkinek sem lesz kifogása, de hogy e miatt sok ezer ember existenciáját, — mert a legtöbb korcsmáros csak vasárnap csinál egy kis forgalmat, — tönkretegyék, az nem volna igazságos. Úgy látszik, Borsodmegyében, miként

## Kiváló minőségű keceli és fülöpszállási új borok

kisebb—nagyobb mennyiségben kaphatók. — Házhöz 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.

a felvidéken általában a pálinkaivás a kelletnél nagyobb mértékben folyik. Ezt, és csakis ezt, kell megakadályozni. MagyareMBER bort iszik! A vidéki kocsmárosok pedig az ismerős megyebizottsági tagoknál agítálnak, hogy Borsod vármegye átiratát a törvényhatóságok csakis ilyen módosítással fogadják el.

**Próba főzés — Bécsben.** A vendéglői irányárak megállapítása céljából a bécsi vendéglőipartársulat múlt év december 20-án a szakiskola helyiségében az árvizsgáló bizottság, vásárigazgatóság és az ipartársulat kiküldötteinek ellenőrzése mellett próba főzést tartott. Feldolgozásra került egy kiló roastbeaf, bevásárlási ára 180 korona, fartszegy, bevásárlási ára 160 korona kilója. Elkészítés után 1 adag á 10 deka 61.55, 1 rämsteak á 12 deka 51.96, 1 adag föll fartszegy á 12 deka 45.81, 1 adag gulyás á 11 deka 39.02 koronába kerül. Továbbá: 1 kiló borjupocka, bevásárlási ára 170 korona, borjuvesés 170 korona kilónként. Elkészítés után a sült borjupocka egy dekája 3.90, 1 adag á 11 deka, borjupörkölt 47.41, 20 deka sült borjukotlett 69.36, 1 drb. 10 dekás sült borjuszet 54.83 korona. Sertés karaj bevásárlási ára 230 korona, oldalas bevásárlási ára 210 korona kilónként. Elkészítés után a karajból egy deka 3.39, 1 sertésborda á 12 deka, sülve 59.37, 1 adag 9 deka oldalas 31.80, 1 adag tormáshus (oldalásból) á 10 deka 39.18 koronába kerül. Az ár kalkulációban a tüzelőanyag- és üzemi költség nem foglaltatik. — S nálunk kinek kellene ilyen próba főzést kezdeményezni?

**Az ipartestület hatásköre.** Számptalan kartárs abban a hiszemben van, hogy ezentul az ipar engedélyeket az ipartestület fogja kiadni. Ez a felfogás téves! Az ipar engedélyeket továbbra is csakis az elsőfoku iparhatóság adja ki, vagyis Budapesten a kerületi előjáróság, vidéken pedig a főszolgabíró, rendezett tanácsu városokban a városi tanács. Az 1884. évi XVII. t. c. 126. §-a a következőkben írja körül az ipartestület hatáskörét: „Az ipartestület célja az iparosok közt a rendet és az egyetértést fentartani; az iparhatóságnak az iparosok közt fentartandó rendre irányuló működését támogatni, az iparosok érdekeit előmozdítani s őket haladásra serkenteni. Ez okból gondoskodik arról: a) hogy az iparosok és a segédek közt rendezett viszonyok álljanak fenn; b) hogy a tanoncok ügye rendeztessék; c) hogy az iparosok és a tanoncok vagy a segédek közt felmerülő surlódások és vitás kérdések elintézésére békéltető működés biztosítsék; e) hogy az iparosok anyagi érdekeit szövetkezetek alakítása által előmozdítsa; f) hogy a hatóságokat az iparügy tekintetében kellőleg tájékoztassa. Ebből látható, hogy az ipartestületnek az ipar engedélyek kiadásánál semmiféle jogköre nincs.

**Eladó vidéki vendéglő.** Ujhatvan községben levő vendéglő náláeset miatt eladó vagy bérbe-

adó. Gazdálkodásra alkalmas. Németh Lajos vendéglős Ujhatvan.

**Mi lesz a pénzzel?** — kérdik sokan tőlünk. A pénzzel nem lesz más, — mondja a pénzügyminiszter, — mint az, hogy rövidesen kiscserélik és áttérünk a frank-értékre. Ujabb devalváció vagy lebélyegzés nem lesz. A pénzkicszerélnél legfeljebb 5 százalékot fognak levonni. Ebből látható, hogy semmi aggodásra nincs ok, s azok, akik uton-uttfélen mind n'ele rémhíreket terjesztenek, — közönséges szélhámosok Teknittel arra, hogy a pénzügyminiszter a pénzkicszerélnél annak előállítási-költség fedezetére legfeljebb 5 százalékot le akar vonni, úgy még ennek elkerülése céljából is ajánlatos, hogy mindenki a függő tartozását mielőbb egyenlítse ki. Így lapunk előfizetési díját is célirányos mielőbb kifizetni, illetve postán beküldeni.

**Szaktanitók kiképzése.** Több közleményben már rámutattunk arra, hogy szakiskolánk, noha már 25 éve fennáll, semmiféle haladást, fejlődést nem tud kimutatni. Ennek oka részben az, hogy az ipartársulat erre a fontos intézményre nem fordította a kellő figyelmet és mert az iskola szervezetében baj van. Ugyanis a szakiskolában nem szaktanitók tanítanak. Pedig szaktanító nélkül szakiskola nem lehet. Mint vendéglős-szakiskola mintaként nemcsak előttünk, hanem a külföld előtt is, mindenkor a bécsi szakiskola szerepelt. A bécsi vendéglőipartársulat most ismét nekifogott az ottani szakiskola tökéletesítéséhez: gondoskodni kíván a szakerők utánpótlásáról és új, fiatalabb erők beállításáról. A bécsi ipartársulat kezdeményezésére az ipar- és kereskedelmi minisztérium felhatalmazta a bécsi magasabb vendéglői szakiskola igazgatóságát, hogy egy állami szaktanító képzőtanfolyamra kezdje meg az előkészületeket. E felhívás következtében az igazgatóság már a tanrendet megállapította. A tanfolyam folyó évi március hó 1-én veszi kezdetét és május közepéig tart. Az előadásokat előreláthatólag minden szerdán délután 3—6-ig, pénteken 5—7 óráig tartják. A tanfolyam ingyenes.

Ez alkalommal felhívjuk az ipartársulat figyelmét erre a tanfolyamra és javasoljuk, hogy az ipartársulat költségére küldjenek oda németül jól beszélő szakembereket, főképpen pincéreket, hogy ezt a tanfolyamot ott elvégezvén, azután itthon a szakiskolánknál a tanultakat hasznosítsák. Ez volna a kezdet. Azután már nálunk is lehetne minden évben ilyen tanfolyamot tartani. Nemcsak ipari, de hazafias kötelesség most Csonkamagyarországban minden téren a kulturális fölényre törekedni. Tudósítónk azt is írta, hogy magyar hallgatók felvétele ellen az igazgatóság előreláthatólag nem fog kifogást emelni, legfeljebb egy csekély tandíjat fog felszámítani. Elvárjuk az ipartársulat vezetőségétől, hogy felhasználja ezt a jó alkalmat, s a jövő iskolaévben már új és igazi szakerőket fog a vendéglősszakiskolába beállítani.

**Á budapesti vendéglői alkalmazottak minimális heti fizetése.** A ker. szoc. pincérek szervezete felkérte az ipartársulatot, hogy az alkalmazottak fizetésére vonatkozólag egy kollektív szerződést kössön, továbbá kérte a heti szabadnap biztosítását, az állami munkaközvetítés feltétele alkalmazását (az ügynökök kizárását), végül a pincérlányok elbocsájtását. Az ipartársulat válaszmánya tárgyaltta a fentemlített szervezet kérelmét s a következő határozatot hozta: A pincérlányokat azonnal elbocsátja és helyükbe rokkant vagy idősebb éttermi segédeket alkalmaz; a személyzet részére hetenként egy szabadnapot biztosít és ragaszkodik az állami munkaközvetítőhöz. Miután az ipartestület csak most van alakulóban, annak vezetősége lesz csak jogosult egy kötelező kollektív szerződést kötni. Január elsejétől kezdve pedig a következő fizetéseket, mint minimum, állapítja meg. (Ahol már magasabb fizetést élveznek az alkalmazottak, azokat érintetlenül hagyják.) Az alkalmazottak heti fizetése a következőképp lett megállapítva: Főszakács 600, II. szakács 400, öntőmester 300, létszakácsné 240, ehhez kezelőnő 180, salátásleány 140, tésztásleány 140 korona; lakás, mosás és a következő hetibér jár: gazdaszszony 250, lelírónő 180, fehérmosogatóleány 120, feketemosogatóleány 140, futóleány 120 korona; lakás és a következő hetibér jár: evőszkőtisztító 120, ezüsttisztító (puzer) 120, háziszolga 100, szakképzett csapos 180, kezdő csapos 100, takarító 120, tányéros 120, éttermi segéd 100 korona. Pincemester, toilette-takarító szabad meg egyezés. Szakácsstanonc az első évben heti 40, a második évben 50, a harmadik évben 60 korona, lakás és mosás. Vendéglőstanonc az első évben heti 10, a második és harmadik évben heti 20 korona és lakás. Kezdő segéd (borász) heti 30 korona. Ahol csak egy szakács van, ennek a szakácsnak fizetése hetenként 500 korona. Kisebítő (éttermi segédek részére) hétköznap 30, vasárnap 40, bankett alkalmával 50 és Szilveszter napján 60 korona. Lakás megváltásként 30 korona hetenként, mosás megváltás hetenként 25 korona, ételmezés megváltás (elbocsájtás esetén) napi 60 korona, míg a jelenlegi árak vannak. Ezek a fizetési tételek 1921. január elsején léptek életbe.

**A zugkímérők alkonya.** Február havában fogja a nemzetgyűlés az italmérési törvény módosítását tárgyalni. Ha a nemzetgyűlés a törvényjavaslatot elfogadta, nyomban a törvény kihirdetése után, megjelenik a végrehajtási rendelet. Ezután az összes függőben levő italmérési engedélyek iránti kérvények kerülnek elintézésre. Kiknek ez irányu kérelmét elutasítják, azoknak nyomban meg kell szüntetni az italmérést. Ugy értesülünk, látot elfogadja, nyomban a törvény kihirdetése hogy aki ennek a rendelkezésnek nem felel meg, annak nemcsak a helyét és italkészletét, hanem még a berendezési tárgyait is elkobozza az iparhatóság.

**Á munkaügyi bírósághoz** — a kereskedelemügyi miniszter rendelete szerint — a budapesti szállodások stb. ipartársulat és a szövetség is delegálhat ülnököket.

## Az összeadás csalhatatlan próbája.

Azok számára, akik hivatásuknál fogva naponta a számok összeadásával foglalkoznak: ideiktatjuk az összeadás jóságának egy csalhatatlan próbáját. Mert tudvalevő, hogy a kétszeri összeadás még nem zárja ki a hiba megismétlődését, minthogy rendszerint ugyanazt a hibát másodszor, sőt harmadszor is el szokta követni az ember.

Mielőtt azonban próbánkat bemutatnók, szükségesnek tartjuk emlékeztetni azokat, hogy az összeadásnál is, — mint a többi számtani műveletnél — minden számnak kétféle értéke szerepel, u. m. a számjegyek saját értéke, meg a számjegyek helyi értéke.

A számjegy saját értékét így mondjuk: egy, kettő, három, négy, öt, hat, hét, nyolc, kilenc. Ennél nincs több számjegyünk, tehát a számjegy saját értéke sem lehet több, s a számösszegek egymás alá írásánál mindenkor a jobb szélső számoszlopban, vagyis az első helyen mutatja a számjegy saját értékét.

A nulla vagy magyarosan semmi értéket nem fejez ki, s csak üres helyet jelent.

A számjegy helyi értéke pedig második helyen ez: tíz, husz, harminc, negyven, ötven, hatvan, hetven, nyolcvan, kilencven.

Harmadik helyen ez: száz, kétszáz, háromszáz, négyszáz, ötszáz, hatszáz, hétszáz, nyolcszáz, kilencszáz;

negyedik helyen ez: egezer, kétezer, háromezer, négyezer, ötezer, hatezer, hétezer, nyolcezer, kilencezer, stb.

A mi próbánk abból áll, hogy a számjegyek saját értékének összeadásából megállapítjuk azt, hogy a számösszegek jól vannak-e összeadva a számjegyek helyi értéke szerint, mert ha a kettő ugyanazt az eredményt adja, akkor az összeadás jó.

A többi példák kidolgozása által fogjuk tisztelt olvasóinkkal megértetni.

$$\begin{array}{r} \text{Négy} \quad 4 \\ \text{meg hét} \quad 7 \\ \hline \text{az } 11 \end{array}$$

Minthogy ebben a példában a számjegyek saját értéke összeesik a számjegyek helyi értékével, különbséget nem tünthetünk ki; de ha a két számot úgy helyezzük el, hogy az egyiknek vagy a másiknak helyi értéke is szerepel kap, akkor már kitűnik a kétféle összeadás eredménye, meg az is, hogy egyik a másikat igazolja.

Első példa:

negyven 40  
meg hét 7  
az 47

A negyvenhétnek két szám-  
jegyét összeadva így  
4+7 kapok 11

négy meg hét

Ugyanezt az eredményt kapom akkor is, ha  
a negyvenből meg hétből csak a számjegyek sa-  
ját értékét adom össze. Így:

négy 4  
meg hét 7  
11

Ebből láthatom, hogy a negyven meg hét  
összeadása jól ment végbe.

Második példa:

négyszáz 400  
meg hetven 70  
az 470

A számjegyek saját értéke  
szerint összegezve

négy 4  
meg hét 7  
az 11

Mint hogy a négyszázhetvennek számjegyeit  
összeadva, ugyanazt az eredményt kapom, mintha  
csak a számjegyek saját értékét adom össze, az  
összeadási műveletet jól végeztem.

Harmadik példa:

Helyi érték szerint össze-  
adva.

négyezer 4000  
meg hetven 70  
az 4070

Saját érték szerint össze-  
gezve.

4  
7  
az 11

4+0+7+0=11

Negyedik példa:

Helyi érték szerint össze-  
gezve.

430  
702  
az 1132  
1+1+3+2=7

Saját érték szerint össze-  
gezve.

4  
3  
7  
2  
az 16 - 1+6=7

Ötödik példa:

23  
32  
320  
2003  
203  
3020  
az 5+6+0+1=12  
1+2=3

2  
3  
3  
2  
3  
2  
2  
3  
2  
3  
3  
2  
az 30 - 3+0=3

Hatodik példa:

401  
70038  
3800  
8010  
10900  
3008  
az 96157  
9+6+1+5+7=28  
2+8=10

4  
1  
7  
3  
8  
3  
8  
8  
1  
1  
9  
3  
8  
az 64 - 6+4=10

Hetedik példa:

Leves	K	2.—	2
Csirke	K	60.—	6
Saláta	K	10.—	1
Kenyér	K	—60	6
Tészta	K	10.—	1
Bor	K	9.50	9
Fekete	K	3.—	5
összeg	K	95.10	3
9+5+1+0=15		1+5=6	33 - 3+3=6

Mint e példából látszik, a nulla meg a ko-  
rona, meg a fillér itt semmi szerephez sem jut,  
tisztán csak a számjegyek helyi vagy saját ér-  
téke szerepel.

Magától értetődik, hogy a gyakorlatban senki  
sem fogja a számjegyeket úgy egymás alá írni,  
mint itt mi tettük a számjegyek saját értékének  
összegezésénél, hanem összeadja mindjárt ott,  
ahol a számjegyeket a helyi értékük szerint adta  
össze; tehát az egyes tételekben.

Ezekben kívántunk szíves olvasóinknak egy  
kis szolgálatot tenni, ha ez sikerült, akkor meg  
vagyunk elégedve.



**STERNBERG**  
**ECHOFON**  
GRAMOFON ÉS ETOPHON  
beszélőgépek tökéletesített  
új modelljei.

**STERNBERG**  
királyi udvari hangszergyár  
Budapest, VII.,  
Rákóczi-ut 60. sz.  
saját palotájában.

Az egész világon létező

összes hangszerek legolcsóbb beszerzési forrása.

## Üzleti hírek.

**Budapest.** Schmidt Antal kartársunk a III.,  
Kórház-u. 33. számú házában egy csinosan be-  
rendezett új vendéglőt nyitott.

**Helyváltozás.** Rábel József Debrecenben el-  
foglalta a Gambrinus-étterem főpincéri állását.

Minden ismerős pályatársamnak boldog új-  
évet kívánok.

REIGER JÁNOS főpincér  
Vasuti vendéglő Cegléd, I. oszt. étterem.

Kartársaimnak boldog új évet kívánok.

PÁLFFY IMRE főpincér  
Vasuti vendéglő Cegléd, III. oszt. étterem.

Kartársaimnak és barátaimnak boldog újévet  
kívánok.

SZIGETI EMIL vendéglős  
Senyeháza (Vasm.)

A szerkesztésért főleg: Pösch Gyula. Segédszerkesztő: Fekete Gyula  
Kiadó és laptulajdonos:  
a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r. t. sz. 10161

# Popper Mór és Lipót bornagykereskedők

Budapest, X.,  
Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59—78

Keszthelyi Karátsony Ádám  
soltvadkerti szőlőbirtokos ajánlja

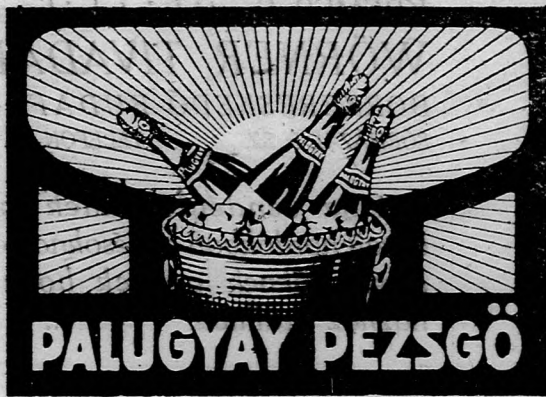
## FAJBORAIT

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

### KASS-fogadó, Szeged,

Színház-tér, Stefánia-park mellett.

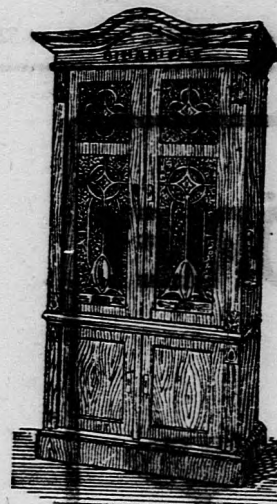
Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Nap-  
pontifutás. Hideg melegvíz szolgáltató minden szoba-  
ban. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lak-  
osztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni  
sörház. — Nagy fényes kávéház. — Villamos megálló.



**PALUGYAY PEZSGŐ**

## BORHEGYI F.

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



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

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

VENDEGLŐI  
ÖNMŰKÖDŐ ZENEKART  
egy korona pénzbedobásra  
játszik — önmagát kifizeti.  
Igen jó szórakozást nyújt!  
Eljátssza a legkedveltebb nép-  
dalokat, csárdásokat, katona  
nótákat, valamint egyéb tánc  
és énekarabokat.  
Megrendelés végett levélhi-  
várra lejárunk. Az érdeklő-  
dőknek dus mintaraktárunkon  
zenéinket bármikor működés-  
ben bemutatjuk.  
VÉTEL NEM KÖTELEZŐ!!

Vendéglősök, korcsmárosok és  
kávésok figyelmébe!  
Üveg és porcellán áruk  
nagy választékban és ere-  
deli gyári áron kaphatók

## IFJ. GRÜNWARD MÓR

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

## SALGÓ TESTVÉREK

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

Ajánlják ó és új fehér és vörös, vala-  
mint Muskotály fajboraikat hordókban  
és palackokban. Pincéinkben boraink meg-  
ízlelésre rendelkezésre állnak t. vevőinknek.

**VERSENYKÉPES ÁRAK!**

**ELSŐRENDŰ MINŐSÉGEK!**

# Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Telefonszám 36 NAGYKANIZSÁN Telefonszám 36

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi Duplamarciusi, valamint a hírneves nagykanizsai Szent Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyag-ittalt ajánlja az elsőrendű Duplamalátá tásör különlegességét. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási éleokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

## IPARSÓ

fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég ózására, valamint hűtőkészülékekhez.

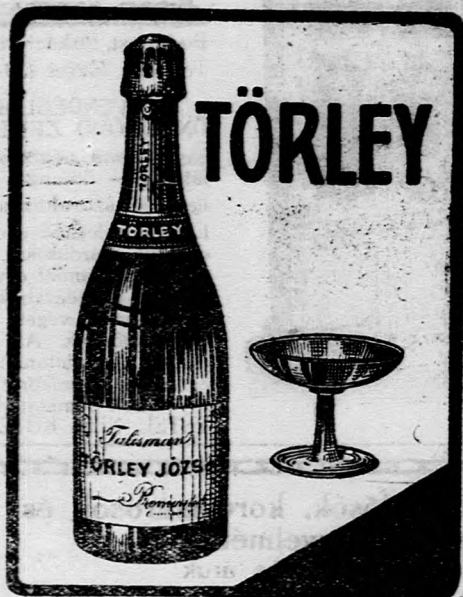
Minden felvilágosítást díjmentesen nyújt a



Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

Budapest, V, Vilmos császár-ut 32

Üvegzekrények, Armasz-talvédők és tükrök Reichert Testi, Brest, III. Gulai Pál-u. 8. fémárugyár-üvegszolgálata.



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

Ajánlja vendéglősöknek faborait hordókban kávésoknak és kereskedőknek palack borait házhoz szállítva. :: :: ::

# SZENT ISTVÁN

## Duplamalátásört világszerte utánozzák.

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



A