



A fogadós, vendéglős, koresmáros és kávésipar, idegenforgalmi, borgazdaság és pincérérdeket képviselő szaklap.

Központi pince:
V Á C.

Szalay Testvérek Részvénytársaság

Törköly-, seprő-,
szilvorium-,
cognac főzdek

Borpince:
I Z S Á K.

szent Ferencrendiek borpince bérelete Vác.

Rum- és likör-
gyár.

Telefon 69. Interurban. Kizárólag fajborok. Központi iroda Vác. Telefon 51.

Magyar Borértékesítő R. T. Budapest

Iroda:
VIII., Eszterházy-utca 6.

Telefon:
József 34—01.

Pincészet:
Budafok, Dunasor 17.

**Budapesti Mintapince
Részvénytársaság
Palackborai
vezetnek**

VILLANY, TELEFON, CSENGŐ, LIFT

és erőátviteli berendezéseket és javításokat készít:
DANZIGER LÁSZLÓ hatóságilag engedélyezett elektrotechnikai vállalkozó
 Budapest, Üzlet: IX., Lónyay-utca 48. szám. | Telefon:
 Muhe: IX., Lónyay-utca 25. szám. | József 134-97.



PALJGAY PEZSGŐ

Peskó István

törvényszékiileg bejegyzett
 ingatlan és üzlet adás-vételi,
 bizalmi, ügynöksége
BUDAPEST, VIII.,
 József-körut 9. földsz. 7.

DUNAPARTI EDÉNYÁRUHÁZ

HORVÁT JÓZSEF, IV., Ferenc József-rakpart 5.

Porcellán, üveg, zománczott edények és háztartási
 cikkek, teljes konyhafelszerelések

vendéglői és kávéházi edények raktáron.

— Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek! —

== Figyelmes kiszolgálás! ==

**Vendéglősök, korcsmárosok és
 kávéosok figyelmébe!**

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

IFJ. GRÜNWARD MÓR

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

KASS-fogadó, Szeged,

Színház-tér, Stefánia-park mellett.

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

Budapesti Vendéglősök Borkereskedelmi R. T.

BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6. szám (Eötvös-utca sarok)

TELEFONSZÁM: 93-87.

Pincéjéből a legjobb minő-
 ségű ó- és új fajborokat,

a legelőnyösebb
 feltételekkel

szállít.

TELEFONSZÁM: 93-87.

Popper Mór és Lipót
bornagykereskedők

Budapest, X.,
 Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59-78

IVANOVSKY A. borkereskedelmi R.-T.

BUDAPEST, VIII., BAROSS-UTCA 98. SZ. (Bejárat a Koszoru-utcában.)

Allandóan raktáron
 a legfinomabb ura-
 dalmi fajborok.
 Telefon: József 8-53.

Előfizetési árak:

Egy évre 300 K
Fél évre 160 „
Egyes szám 15 „
M. k. postatakarékpénztár
számla 38.990. sz.

FOGADÓ

Szerkesztőség és
kiadóhivatal:

Bpest, VIII., Gyulai Fál-u. 9

Lapmegjelenés:

minden hó 1-én és 15-én

Magyar Vendéglős

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatának és az Országos Vendéglős Egyesületnek hivatalos közlönye.

Az új ipartörvény intézkedései.

— Cégjegyzés, könyvvezetés. —

Az új ipartörvény több olyan újítást tartalmaz, melyek kétségtelenül emelni fogják a vendéglős, kávé, szállodás és korcsmáros iparok szintjét. Ezeket az újításokat alkalomadtán ismertetni fogjuk, hogy kartársainkat ezzel némileg előkészítsük a nemsokára megjelenendő végrehajtási utasításban foglaltakra.

Ezuttal az új ipartörvény 57. §-ának 1. pontjára kívánunk reflektálni, mely felhatalmazza a kereskedelmi minisztert arra, hogy az érdekelt miniszterekkel egyetértőleg elrendelhesse, miszerint egyes engedélyhez kötött ipart folytatók tartoznak üzleti könyveket vezetni s ezen üzleti könyveket és a hozzájuk tartozó iratokat meghatározott időtartam alatt megőrizni azzal a hozzáadással, hogy ez a pont nem érinti az 1875. évi XXXVII. t.-c. cikket.

Ez az egyes ipar pedig valószínűleg elsősorban a vendéglős ipar létszen.

Minthogy pedig az 1875. évi XXXVII. t.-c. azt mondja, hogy kiskereskedők és kisiparosok cégüket nem kötelesek az illetékes törvényszéknél bejegyeztetni, — ebből az következik, hogy ha a miniszter elrendeli is az egyes engedélyhez kötött iparokban az üzleti könyvek vezetését és azok megőrzését, ezek azért nem tartoznak egyúttal cégüket a törvényszéknél is bejegyeztetni.

A könyvelés elrendelése mindenesetre csak előnyére válhatik nemcsak általában az iparnak, hanem magának az iparosnak is, mert hiszen anélkül igazi szakképzettség el sem képzelhető.

Amikor tehát a vendéglősök a képesítéshez való kötést hangoztatni kezdték, tudniok kellett, hogy a szakképzettség nemcsak arra való, hogy őket a kontárok konkurrenciájától megvédje, hanem egyúttal arra is, hogy őket meg a szakképzettséggel járó köteleességek teljesítésére szorítsa. E köteleességek pedig nem lehetnek mások, mint

csak azok, melyeket velük szemben az állam támaszt. Azt pedig mindenki tudja, hogy az állam legfőbb érdeke, hogy polgárait minél tökéletesebb adókövetéssel terhelje, aminek egyedüli biztos alapja a pontos könyvvezetés.

Különben ez az intézkedés azokat a nagykereskedőket, nagyiparosokat, akik az 1875. évi XXXVII. t.-c. rendelkezése szerint eddig is tartottak cégüket a törvényszéknél bejegyeztetni, nem lepheti meg, illetőleg nem találja készületlenül, mert azok eddig is vezettek könyveket. Hiszen az áru beszerzése, a hullámzó árak, a forgalmi, fényüzési és szállodai adók beszedése, a szövvényes adóbevallási ívek pontos kitöltése, a betegsegélyezési és balesetbiztosítási ki- és bejelentések pontos nyilvántartása, az üzleti levelezés lebonyolítása, a le- és elszámolások helyes átnézete ugysis rákényszerítették már azokat a könyvvitelt vezetésére, illetőleg egy állandóan, vagy csak óraszámra alkalmazott könyvelő tartására. A nagykereskedőkre és nagyiparosokra nézve tehát a könyvvezetés elrendelése nem új dolog, hanem csak a régi állapot állandósítása, jobban mondva törvényesítése.

Németországban (Düsseldorfban) van egy magasabb vendéglős ipari szakiskola, melyben csak vendéglői és szállodai könyvelőket és igazgatókat képeznek ki. Ilyen nálunk is elkélne már, hát ebben is utánozzuk a németeket.

A kisiparosokra nézve ellenben a szabályszerű könyvvezetés elrendelése mindenesetre új dolog lesz, azért azzal ezen iparosoknak már most tüzetesen foglalkozni nagyon tanácsos.

Kisiparban a könyvelés ugyszólván a gazda teendője lesz, hát annak kell azt mielőbb megtanulnia, hogy a törvény rendelkezésének, vagy miniszteri rendeletnek minden zavar nélkül eleget lehessen.

Rendes könyvvezetésnél az iparos mindenkor tisztában van vagyoni állapotával, sőt a kettős könyvvitelnél még azt is világosan látja, hogy

melyik cikknél, melyik üzletágnál dolgozik haszonnal és melyiknél dolgozik veszteséggel. Ezt a tapasztalatát aztán úgy hasznosítja, kalkulációját úgy csinálja, hogy üzleti forgalmát a ráfizetéstől megmentse, melyet az évvégi zárlat alkalmával a mérleg összeállításakor lát bebizonyítva még akkor is, ha az eredmény csak a vagyon minimális apadását vagy szaporodását mutatja is. Ez tehát a törvény 57. §-ának egyik jó oldala. De lesz a rendes könyvvitelnek más jó oldala is és az abban fog állani, hogy a rendes könyvvezetéssel bíró üzletet sohasem lehet a törvényesnél jobban megadóztatni, mert ha az adókiadó bizottság csak úgy találomra, méltánytalanul róná ki az adót, az iparosra, akkor annak mindenkor módjában lesz hiteles könyveivel kimutatni az egyedül helyesen megállapítható adóalapot és ki lehet eszközölni a magas adótételek leszállítását.

A nagyiparos és nagykereskedő cégeknél eddig is így volt, hát miért ne legyen így ezután a kisebbeknél is, akikre igazság szerint még jobban kell vigyázni, hogy adóval tulságosan meg ne terheltessenek. Megjegyezzük, hogy a kisebb cégek törvényszéki bejegyzése szintén meg van engedve, aki ezt megcselekszi, nem is vallja kárát, mert azzal üzletének erkölcsi súlyát és anyagi hitelét egyaránt növeli.

Mint minden újításnak, úgy ennek is meg kell küzdeni a kezdet nehézségeivel, ama első sorban a kisiparosokat fogja érni, ami abban fog megnyilvánulni, hogy azoknak maguknak kell a könyvvitel tudományát megtanulni, az életben gyakorolni, mert képzett alkalmazottakat fizetni nem bírnak.

Itt felvetődik az a kérdés, hogyan lehet ezt a nehézséget leküzdeni. Erre nézve például szolgálhat azok számára, kik rászánják magukat a könyvelés megtanulására, az az egyetlen célszerű mód, melyet a bécsi kávéosok szolgáltattak.

Ezek t. i. még a háboru alatt (belátták, hogy a kávéipar számára fontos tudnivaló a könyvelés, elhatározták, hogy egy tanfolyamot rendeznek, melyen szakképzett tanárok fogják a könyvvezetés elméletét gyakorlatilag megtanítani. Elhatározásukat meg is valósították s immár nincs kávéos Bécsben, ki a tudomány ezen ágában járatos ne volna.

Hát amit meg lehetett tenni Bécsben, meg lehet azt tenni Budapesten is, csak egy kis szerénység, meg egy kis akarat kell hozzá.

Ha aztán a tanoncnevelés is felveszi tervébe a könyvvitel-tanítást, hamarosan elkövetkezik Magyarországon is az az idő, mikor nem lesz iparos, ki ne értsen a könyvvezetéshez, a mely tudomány őt nemcsak azon a pályán teszi majd életrevalóvá, amelyet először megkezdett, de hamar életrevalóvá teszi más iparpályán is, melyet esetleg változott viszonyainál fogva utóbb választani képtelen.

Hivatalos közlemények.

Felkérem az Országos Vendéglős Egyesület tagjait, hogy ha levélileg irodánkhoz fordulnak s arra írásbeli választ várnak, úgy mindenkor csatolják a válaszbélyeget.

Egyben felkéri az elnökség azon tagokat, akik a múlt évi, valamint az idei tagsági díjaikat még nem fizették meg, hogy azt mielőbb beküldeni szíveskedjenek. Az évi tagsági díj 50 korona, Fehér Ferenc ü. elnök.

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatának hivatalos helyisége VIII., Gyulai Pál-utca 9. szám II. em. ajtó 20. alatt van. Hivatalos órák naponta délelőtt 9—12-ig, délután 2—4-ig. Az ipartársulat minden kartársnak szakmabeli ügyekben a hivatalos órák alatt díjmentes felvilágosítással szolgál. Forduljanak bizalommal oda. Egyben közlöm, hogy a korcsmáros ipartársulatba való felvétel iránt ugyanott lehet jelentkezni. Peterdy Elek ipartársulati elnök.

Haggenmacher Szent Gellért sör

Közkedvelt békebeli minőség. Hordókban és palackokban. — Megrendelhető:

Városi iroda: VII., Huszár-utca 7. Telefon: József 14-60.

A vendéglői dohányengedélyek.

A háboru előtt minden vendéglős és koresmáros könnyen megszerezhetett magának korlátozott dohányeladási engedélyt, mert nem kellett más hozzá, mint a korlátlan italmérséni engedély felmutatása; most azonban ennek elnyerése olyan körülményektől függ, amelyek sokkal inkább nevezhetők szeszélyeskedésnek, vagy basáskodásnak, mint törvényes eljárásnak.

Azt még meglehetett érteni, hogyha a pénzügyminiszter az ilyen korlátozott dohányeladási engedélyeket a beállott nagy dohányinségre való tekintettel érvénytelenítette s a rendeletben kifejezett tilalom átlépőit szigorúan megbüntette; de most, mikor a dohánytermesztés s a különféle dohánygyártmányok gyártása immár teljes erővel folyik s a pénzügyminiszter ismét megengedte, hogy a vendéglősök és koresmárosok ismét kaphassanak korlátozott dohányeladási engedélyt, miért kell egyes pénzügyigazgatóságoknak az engedély kiadását megtagadni, s ezzel az általános elégtelenséget még gyarapítani, azonfelül még az állampénztárnak is kárt okozni: ezt sehogy sem lehet megérteni.

Hiszen az a vendéglős, koresmáros a dohányféléket ugyanabban az árban veszi, melyben eladja s így neki közvetlen haszna a dohánygyártmányok eladásából nem származik, ebből a szempontból tehát nem áll érdekében a dohánygyártmányok eladásával fáradni s ha mégis vesződik vele, teszi azt azért, hogy a vendégeinek nála való maradását azzal is kényelmesebbé tegye. Haszna tehát a dohányfélék eladásából csak így közvetve lehet és van, amiért ő még az évi illetéket is kénytelen fizetni. És ezt meg is teszi, csak megszabadulhasson attól a pénzügyőri vexaturától, mely különösen az utolsó években módfelett kiélesedett.

Ezekkel a vexaturákkal tüzetesen foglalkozni nem tartjuk érdemesnek, mert hisszük, hogy a mint a most uralkodó kurzus létompul s köz-

életünk lázas víziói elmúlnak, ezek is a rendes és szabályszerű ellenőrzés medrébe terelődnek, de egy unikumszámba menő és hozzánk beküldött pénzügyigazgatósági végzéssel kivételt kell tennünk, ezzel foglalkoznunk kell.

Ez a pénzügyigazgatósági végzés egy olyan vendéglős kérelmére hozatott, ki szintén korlátozott dohányeladási engedélyért folyamodott s szól pedig a következőképpen:

»Ertesíti a kir. pénzügyigazgatóság, hogy korlátozott dohányeladási engedély iránti kérelmét teljesíthetőnek nem találta, mert ily engedélyek csak előkelő kávéházak és szállodák részére adhatók.«

Hát ha a t. pénzügyigazgatóság végzését csak így hozta volna meg: »Ertesít a kir. pénzügyigazgatóság, hogy korlátozott dohányeladási engedély iránti kérelmét teljesíthetőnek nem találta«, akkor igazán egy szót sem szóltunk volna hozzá, mert nagyon jól tudjuk, hogy az ilyen engedélyek megadása vagy megtagadása a pénzügyigazgatóság diszcrionális hatáskörébe tartozik; de mikor azt aféle kalendáriumi időjósító bölcseséggel indokolja, hogy: »ily engedélyek csak előkelő kávéházak és szállodák részére adhatók«, önkénytelenül az a kérdés tör ki belőlünk, hogy hol van az megírva?

Hátha egy iparos, tisztviselő vagy munkás napi foglalkozása után betérvén X., vagy Y. bormérésbe, hogy egy pohár jó bor elfogyasztása s cigaretta elszívása közben pihentesse fáradt tagjait, az nem részesülhet a magyar állam olyan kedvezményében, mint az előkelő siber, ki a legközelebbi aranycsempészésének tervét szövögeti a Ritzben?

Salgó Gyula

konzerv- és csemegeáru nagykereskedő
Budapest, VII., Rózsa-utca 15-17.

Telefon:
József 38—84.

Sürgőnycim:
„Salgola Budapest.“

Vendéglői szakmában

teljes jártassággal bíró szakember vagyok oly helyre ajánlok, ahol konyahasználat

az enyém, az ital után százalékat kapok, esetleg csaposi, konyhamészárosi, vagy szállodai portási állást is vállalom. Szükség esetén kauciót is adok. Részletes ajánlatokat: Lichtneckert István, Sarkad, Hajdu-u. 331. (Biharm.) címre kérek.

Valódi gyümölcs-pálinkák

szilvórium, seprő, törköly, barack, borovicska, borpárlat, utólérhetetlen minőségben

legolcsóbb napi árban.



SZOBI JÁRÁSI KÖZPONTI
SZESZFŐZDE SZOB, Hontmegye



Telefon (környék): Szob 4. :: KÉRJEN AJÁNLATOT!

Aztán tulajdonképen az az előkelő kifejezés kire vagy mire vonatkozik? A szállodának, kávéháznak kell-e előkelőnek lenni, vagy a vendégnek?

Ha a végzés értelmét elemezzük, akkor azt kell belőle kiértékelnünk, hogy vendéglős, korcsmáros és más italmérő — szálloda és kávéház kivételével — egyáltalán nem kaphat korlátolt dohányeladási engedélyt, mert ezek az üzletek már születésüknél fogva nem eléggé előkelők; a szállodák és kávéházak közül pedig csak az előkelők, ami alatt m. kir. ésszel talán azt kell érteni, hogy apáról és anyáról is megfelelő születésűek.

Ez a pont kissé homályos, de majd a pénzügyminiszter, hová X. vidéki kartársunk az elutasító végzést megfelelteszte, talán világosságot vet erre a kérdésre, miután a pénzügyminiszter nem olyan kényes a pénzszerzésre, mint amilyen kényes némely pénzügyigazgatóság az üzletek származására nézve.

Pedig de jó volna, ha a pénzügyminiszter is magáévá tenné ezt a korszerű megkülönböztetést s rendeleteileg kimondaná, miszerint ezután forgalmi adót s más eféle adókat csak előkelő üzletekben kell és szabad bevenni. Ehhez minden vendéglős, korcsmáros, meg nem előkelő más üzletes hálás szívvel járulna hozzá.

A magyar likőrrel.

Köztudomású, hogy a háborubeli és utáni elszigeteltségünk gyönyörű teljesítményekre serkentette ezen iparágunkat. Tekintélyben és számban meggyarapodtunk. A föld alól bujtak elő a gyárosok. Csonka-Magyarországban ma a »Likörgyárosok Országos Egyesületének« 120—130 tagja van. Békében, az egész Nagy-Magyarországon csak 80—90 volt. Ezek között bizony csak néhány olyan likörgyárunk van, amelyeknek raffmált ízlésű üvegformája tökéletes és elsőrangú italt is rejt magában. Viszont igaz, hogy egyes szerényebb kivitelű cég címkéje mögött is található egy-egy sikerültebb likőrspecialitás. Még ugyan nincs meg a tisztességes versenyről szóló törvényünk, de dicséretül legyen mondva: gyárosaink egy-két kivétellel teljesen szakítottak már azzal a

régi és helytelen cselekedettel, hogy likörös palackjainkra külföldi, pld. francia, holland, vagy mint ujabban egy gyáros tette, amerikai származást sejtető etiketteket nyomtatott és likőrjeit idegen köntösben (idegen nyelvű, hleysesírású és nyelvtani hibáktól hemzsegő címkékkel) hozta forgalomba.

A kisebb intelligenciájú hiszékeny publikum és az új hadigazdag csak egyszer dűl be ilyen fogásnak. Másodszor már nem, mert a vásárló italtban csatlakozva, attól kezdve csak ösmert magyar gyártmányt vesz.

Milyen a jó likőr? Szinte jól esik a szemnek a gyönyörű, itenzív rubinvörös, smaragd-zöld, topászárga, kristályfehér, lila és tojásszárga likőrszíneket nézni, amelyeken, ha transzparens szikrázva törik meg a villanykörték fénye. Sajnos, hogy filtrálás tekintetében sokan még ma sem elég pedánsak és likőrjeik színe matt, homályos s megtört. Ennek nem szabadna előfordulni. A likőr színe legyen kristályosan átlátszó. Ugynevezett »tükör«-rel kell bírnia. Ha nem abszolút tiszta és ragyogó az áru: nem is gusztusos s a vevő visszariad tőle. Ebben a tekintetben egyesek még sokat vétkeznek. Makulának sem szabad lenni az áruban, mert a tökéletlen szűrés folytán a lebegő anyajok idővel lerakódnak s a palack fenekén milliméterenként nő a lerakódás, vagy sávolyos, ködös és teljesen zavaros lesz az áru. Azért kell kinosan ügyelni a többszöri szűrésre és az árunak hosszabb ideig való raktáron tartására. Ami duplán is jó! Tisztul, érik, puhul és finomodik a likőr. Csak az öreg likőr jó. A friss: vad. Ez a franciák titka!

Aki nem tud abszolúte versenyképes árut nyújtani: ne tegyen szép vignettát palackjaira. Izlésesen kiállított palackokban jó árunak kell lenni. De lehet jó áru a szolidan felszerelt, egyszerű üvegben is!

A közönség izlése mindinkább keresi a különlegeset, az extrát s a pervezet, ezért mindinkább újfajta italokkal kell csiklandozni az inyé. A likőröknek is megvan a divatja. Valamikor a rosztopsin és a vanillia járta. Később a Cherry Brandy és a Triple Sec. Tegnap a tojás cognac és az Yvette. Ma a sokfajta cocktail' és flip.

A likörgyártás ma már nem alkímia. A fiatalok nagyon ambiciózusak s ki-kimerészkednek a külföldre volentörösködni s kurzusokat hallgatni. Mindegyik hoz aztán valamit haza a tarsolyában. Az bizonyos, hogy marsallbotot kevesen hoztak.

Bársony Gyula.

FELHÍVÁS!

Egyik ügyfelem megvette **Stern Bernát Teleki-tér 5. sz. alatti** vendéglő üzletét. Felhívom a hitelezőket, hogy követeléseiket 8 nap alatt irodámban jelentsék be, mert későbbi bejelentéseket ügyfelem figyelembe nem vesz.

Dr. Lichtenstein Adolf, ügyvéd
VIII., József-körut 21.

Kisebb-nagyobb **hordók, nyers és ujak, körülbelül 600 hl. olcsó árban eladók Mikula Mihály-korcsmárosnál VI., Petneházy-utca 44. szám.**

Különféle közlemények.

Figyelmeztetés. Az 1921—23. évekre kivetett italmérési illetéket most közlik az italmérési engedélytulajdonosokkal. Aki a kirótt összeget sokkalja, annak módjában van a kivetés ellen 15 nap alatt felelkezni. A korcsmáros ipartársulat, lamint az Orsz. Vendéglős Egyesület tagjainak — ha odafordulnak — ebben az ügyben segítségére van a titkári hivatal, VIII., Gyulai Pál-u. 20., II. em. 20.

Az új italmérési törvény. Mikor ezt a törvényt megalkották, a pénzügyi kormányzatnak az a cél lebegett szemee előtt, hogy egyrészt az elavult italmérési törvényt reformálják, másrészt a háboru következtében nyomorékká lett embertársainkat, valamint önhibájukon kívül állást vesztett tisztviselőket keresethez juttassák, végül pedig az italmérés terén tapasztalt rendtelenséget megszüntessék. Ugy látszik azonban, a gyakorlatban ez a cél sehogysen akar sikerülni. Dacára annak, hogy az egész pénzügyőrségi apparatus ezen fáradozik. Nincs tehát valami nagy reményünk arra, hogy június 30-ikára — mely időre az egész italmérési engedélyrevíziót be kellene fejezni — a viszonyok némiképp javuljanak. Különösen a pénzhez jutott gazdák lépik el előszeretettel az italmérési üzleteket ugy a vidéken, mint a fővárosban. Pedig az invázió épen séggel nincs előnyére az iparnak, azért gátat kell neki emelni, melyre az új ipartörvény végrehajtási rendeletének kiadása előtt még volna mód. Az egyik borsodmegyei lap is evvel foglalkozik és a következőket írja: »Kiszivárgott hierki szerint a pénzügyigazgatóság illetékos osztálya már eddig is sok engedélyről döntött és a döntés sok esetben kedvezőtlen az érdekeltekre nézve. Fel kell említenünk, hogy a pénzügyigazgatósághoz most is érkeznek még italmérési engedély iránti kérvények és szinte naponkénti látogatói a pénzügyigazgatóságnak az elriaszthatatlan kijárók. Pénteken ismételen érdeklődtünk a pénzügyigazgatóságnál az italmérési revízióról, azonban csak a következő rövid választ kaptuk: Annyit mondhatunk, hogy mindenki korcsmáros akar lenni és nem győzzük az italmérési engedély iránti kérelmeket átolvasni.«

Pestmegyei hírek. Az Országos Vendéglős Egyesülethez napról-napra érkeznek panaszos levelek, melyekben a kartársak sérelmeiket közlik s a központ közbenjárását kérik. A legtöbb

panasszal bizonyos okoknál fogva nem lehet nyilvánosan foglalkozni, hanem azok megszüntetése véget taz ÖVE. illetékes helyen jár el. Legújabbban az abonyi kartársak panaszolják, hogy már évek óta tart náluk egy löszolgabírói rendelet következtében az a sérelmes állapot, hogy üzleteiket vásár- és ünnepnapokon délcélt is, délután is néhány óráig zárva kell tartaniok. Ugyanez az eset áll szelidebb kiadásban Monoron is. A sérelem itt abban van, hogy ugyanakkor a szövetkezeti boltok és kaszinók nyitva tartják üzletüket és zavartalanul folytatják az italmérést nemcsak tagoknak, hanem nemtagoknak is. Törökbálinton meg egyre szaporodnak a zugkimérők, s vigan mérik engedély nélkül az italt zárt ajtóok mögött, így kijátszván a pénzügyőri főbiztos erélyes ellenőrzését. Különösen egy Leber István nevű ember tanusit tulságos bátorságot a hatósági in'ézkedésekkel szemben. Az Orsz. Vendéglős Egyesület természetesen mind e panaszokat az illetékes hatóságnak tudomására adta s azok megszüntetését kérte.

Hymen, Skrilecz Ferenc a nyugati pályaudvar éttermének főpincére május hó 4-én vezeti oltárhoz Krapek Irén urleányt a Vilma királyné-uti evangélikus templomban. A násznagyi tisztet Kolossa Viktor, a Nyugati Pályaudvar vendéglőse és Andreics József Rottenbiller-utcai vendéglős fogja betölteni.

Korcsmárosok értekezlete. A Budap. Korcsm. Ipartársulata május hó 12-én Kőbányán, a Kátóna-féle korcsmában (X., Gyömrői-ut 29. sz.) délután 3 órakor értekezletet tart. Az elnökség felkéri a tagtársakat, hogy az értekezleten minél számosabban megjelenni sziveskedjenek.

Elsőrangú étterem! Főként a Balaton mellett, szives figyelmükbe ajánlom kiválónak elismert sajtómat, egyedülálló jó teljes zsirtartalommal. Próbacsomagot kb. 3 kgrmos keretekben saját érdekében rendeljen, kgrmonként 240 koronás árban; utánvétellel szállit Kolmann csemegés, Szombathely, Széll Kálmán-u. 8.

**Egy jóforgalmu
éjjeli italmérési üzlet házzal**

összes berendezéssel,
betegség miatt sürgősen
eladó, azonnal átvehető.
Hőmezővásárhely, Fácán-utca 3. sz.

A forgalmi adó a gyakorlatban. A forgalmi adók tekintetében feltétlenül irányadó szerv az adóügyi utmutató és ellenőrző hivatal, amelynek elvi döntései közül a következőket közülük olvasóinkkal: Milyen legyen a forgalmi adókönyv? A Végrehajtási Utasítás szerint bekötött és folyó lapszámozással ellátott olyan könyveket kell használni, amelyek a tételes vezetésre alkalmasak. Az olyan könyvek, amelyek csak napi végösszegek beírására alkalmasak, nem használhatók. Azonban szükségtelen az, hogy a könyv hitelesítve legyen. Mely tételek vezetendők be a forgalmi adókönyvbe? Az adóügyi utmutató és ellenőrző hivatal álláspontja szerint minden bevételt tételt be kell vezetni. De meg van engedve, hogy ha egy vásárló több megvett cikk árát egyszerre fizeti ki, a bevételzett összeg egy tételben írható be. Nem elég tehát a napi bevételt egy összegben beírni. Kivétel az az eset, ahol ugynevezett regiszterpénztár van alkalmazásban. Itt azonban az adózó köteles az ellenőrző szalagot megőrizni. Minden tételt be kell vezetni a forgalmi adókönyvbe, még az olyant is, amely egyébként a forgalmi adó alól mentes (pld. fényüzési adóval terhelt bevétel, vagy a személyzet által visszatérített előleget stb.), az ilyen tételek a napi zárlat elkészítésekor levonásba hozandók és csak a maradványösszeg után kell a forgalmi adót leróni. A saját háztartásban a saját üzletből elfogyasztott áruk árát a napi forgalmi árral számításba véve be kell állítani a bevételek közé. Ugyanígy az üzletben alkalmazott személyzetnek ingyen kiszolgáltatót árut is bevételbe kell helyezni. (Ez egyuttal válasz a szegedi vendéglősöknek a kamarához intézett ilyen irányú kérdésére.) Ha a félnek a forgalmi adót külön számítja fel a kereskedő, úgy a napi bevételek közé a forgalmi adó címén bevételzett összegeket is be kell állítani. Véleményünk szerint ez az álláspont ugyan nem helyes, mindazonáltal jelenleg az Adóügyi Utmutató és Ellenőrző hivatal szigorúan ragaszkodik hozzá és az adóügyi ellenőrök utasítva vannak ily értelemben megkövetelni a bejegyzést.

Végül még megjegyezzük, hogy a forgalmi adó általánosítást sem vendéglősnek, sem korcsmárosnak ezideig nem engedélyeztek. De ha engedélyeznék is, ez nem jelentené, hogy a fél akkor kevesebb adót fizetne.

Szódavizért — fogház. Nemcsak Budapesten, hanem vidéki városokban is dolgozik a közhasznú tevékenységéről híres Árvizsgáló Bizottság. Legutóbb Szegedről jött a panasz, — az ottani Á. B. erre mindig ad okot — hogy 78 vendéglőst ültetett a vádlottak padjára azért, hogy a szikvizet 1—1½ koronás haszonnal hozták forgalomba, holott az Á. B. csak fél koronányi hasznot engedélyezett. Nem tudjuk, hogy kikből áll az

a szegedi árvizsgáló bizottság, de bizonyára nagyon szerethetik a szódavizet, ha azt hiszik, hogy anélkül nem is lehet megélni s ezért mint közszükségleti cikknek szabályozzák az árát. Vajjon ha a vendéglősök és korcsmárosok egyszer kimondanák a non possumot és közös akarattal beszüntetnék a szódaviz árusítást, hogy élneek meg a szegediek?

Tilos a zsemlyeárusítás. Az Országos Vendéglős Egyesülethez érkezett panasz szerint a debreceni hatóság legújabbán megtiltotta a korcsmárosoknak, hogy ülő vendégeik számára zsemlyét árusítsanak. Mi azt hisszük, hogy itt egy kis tévedés van, mert miután a korcsmárosipar engedélyhez kötött, a korcsmárosok mindenütt, még Debrecenben is, jogosan árusíthatnak zsemlyét, kiilit stb.

A tilalom legfeljebb azokra vonatkozhatik, kik még korcsmáros iparengedélyt nem váltottak. Ajánljuk azért korcsmáros kartársainknak, hogy minél előbb, de legkésőbb június végéig kiváltsák az iparengedélyüket, mert különben kellemetlenségeknek teszik ki magukat. Megjegyezzük ez alkalommal is, hogy a korcsmáros iparengedély elnyeréséhez nem kell a szakképzés kimutatása, mert a korcsmárosság nincs képesítéshez kötve.

Rendkívüli állami adó fenyeget. A milliárdos deficit növekedésének ellensúlyozására, az állam új adóforrá ok után Kénytelen nézni. Ez évben aktuálisak lesznek a közalkalmazottak fokozottabb segélyezése, rendkívüli segélyek fölemelése; a vasút, a posta, a telefon milliós beruházásai, más állami munkálatok költségei az ipar és kereskedelem fellendítése érdekében. E nagy terhek fedezésére a pénzügyminiszter előtt — így írja az »A M. Lap«-ja — újabb vagyondó ki-



A mezőhegyesi magyar királyi állami ménesintézet 11 szobás Központi szállója és Kaszinó vendéglője azonnal átvehető.

Ágymű berendezés kiegészítés bérlő kötelessége. — Pályázók személyi és anyagi megbízhatóságukra vonatkozó bizonyítványokkal és megfelelő referenciákkal személyesen jelentkezzenek legkésőbb május hó 5-ig

a mezőhegyesi m. kir. ménesbirtok igazgatóságánál.

vetése lebegett, ettől azonban elállott, mert nagy eredménnyel nem járna. Ujabbán inkább külföldi példa nyomán rendkívüli állami adó kivételének módozatain dolgoznak a pénzügyminisztériumban. Ez abból áll, hogy az 1920-ra befizetett összes adók háromszorosában tervezik az új adót.

Szigoru büntetés adócsalás miatt. A budapesti m. kir. büntetőtörvényszék 4 havi fogházra és 4300 K pénzbüntetésre ítélte U. A. ű-né virágkereskedőt mert lényegesen forgalmi adó alá eső csokrokot és koszorukat adott el üzletében, az adót ellenben eltitkolta.

Akcio a szövetkezetek ellen. A Barosszövetség budapesti központja akciót indít mindazon szövetkezetek ellen, amelyek alapszabályaikból és a törvénytől eltérően üzleteikben nem tagok at is kiszolgálják. A szövetség legutóbb látogatott gyűlést tartott és ezen éles hangon bírálta a szövetkezetek kinővéseit. Hangsúlyozták, hogy a kereskedelmi törvény értelmében a szövetkezet csak a kötelékéhez tartozó tagok érdekeit szolgálhatja és ezt a törvényes tilalmat a legujabb időkig be is tartották. Igen helyes, ha az állam a tisztviselőkön segít, de ez megtörténhetik a kereskedelem sérelme nélkül is. A kereskedők akciója nem a szövetkezetek elen irányul, hanem arra törekszik, hogy állami kiváltságokkal ne nehezítsék meg a kereskedők és iparosok megélhetését és főleg azt tegyék lehetetlenné, hogy a szövetkezetek a törvény ellenére nem tagoknak is árusíthassanak. A megjelentek egyhangulag kimondták, hogy kormányintézkedéssel kívánják az összes kedvezmények megvonását azoktól a fogyasztási szövetkezetektől, amelyek olyan vevőket is kiszolgálják, akik a szövetkezetnek nem tagjai s követelik, hogy minden hatósági és társadalmi altruista akciót lebonyolító szervezetbe vonják be a kereskedőket és iparosokat is. De a Barosszövetség ugyanekkor tiltakozott az ellen is, hogy a nagybankok voltaképpen hivatásuktól eltérően ujabb idő óta áruk nagybani bevásárlásával és raktározásával foglalkoznak. Az árak monopolisztikus irányításával az általuk olcsón kamatoztatott betéteket a kölcsönre szoruló nagyközönségtől elvonják és magukat az így szerzett olcsó pénzzel versenyen kívül helyezik.

LA EMMENTHALI

60—100 kg-os karikákban, fél-emmenthali 20—50 kg-os karikákban, Trappista-Répczelaki-, Romadur- és Alpesi-sajtot készít és szállít a legfinomabb minőségben Magyarországon legismertebb sajtgyára:

STAUFFER ÉS FIAI
cég. Központ: Répczelak.

A szövetkezetek ellen, különösen a vidéken, a vendéglősök és korcsmárosoknak is nagy a panaszuk. De a kartársak nemtörődömsége folytán eddig a szövetkezeti italmérések ellen nem lehetett kellő sullyal fellépni.

Nyilatkozat. „Egy budai vendéglős” aláírással f. évi április 15-én a »Fogadó« 8-iki számának 9-ik oldalán »Visszhang« címen megjelent egy cikk; a cikk lényegében meglepetéssel a magam kézirátát ismertem fel, amit hetekkel ezelőtt magam küldtem a »Fogadó« szerkesztőségéhez azzal, hogy csak akkor közöljék, ha arra én felhatalmazást adok.

Altalam beküldött cikkben reflektálni kívántam a »Vendéglős«-ben március hó 11-én megjelent »Ne üljünk fel senkinek« című cikkre. Miután személyesen győződtem meg arról, hogy a »Ne üljünk fel senkinek« című cikkben aposztrofáltak nem személyes megtámadásokra irányult, hanem az ipartestület azt iparunk közérdekéből tette, tehát a beküldött cikkem megjelenésére a felhatalmazást nem adtam meg. Annak dacára a »Fogadó« igen tisztelt szerkesztősége megjelentette, de nem szöszert, úgy ahogy én azt megírtam.

A magam részéről semmiféle közösséget ezek után a »Fogadó«-ban megjelent »Visszhang« c. közleménnyel nem vállalok.

Budapest, 1922 április 19-én.

Kodra Károly.

*

E nyilatkozat megjelenése után, — melyet most mi is jó szándékból közlünk, — sokan fordultak hozzánk a kartársak közül azzal a kéréssel, hogy lapunk legutóbbi számát küldjük meg nekik. Sajnálattal értesítjük a kartárs urakat, hogy lapunk e száma április hó 26-án már teljesen kifogyott s e naptól kezdve beérkezett rendeléseket már nem teljesíthetjük.

A »Fogadó« kiadóhivatala.

Gyászrovat. Mirth András volt budapesti vendéglős április 11-én 67 éves korában, hosszas szenvedés után meghalt. — Pejko János, a budapesti »Debrecen« fogadó tulajdonosa, április hó 22-én 53 éves korában rövid szenvedés után

„CITY” mindenféle ingatlanokat, üzleteket a legjuvanyosabbán közvetít

adás-vételre
discretio mellett Rózsa-utca 18/b.

(Magyar Színház mellett.)

meghalt. Temetése nagy részvét mellett április 24-én a kerepesi temetőben volt. Az elhunytban Kodra Károly jóhírnevű budai vendéglős apját gyászolja.

Üzleti hírek.

Szombathely. Milleker Lajos és Gusztáv országosan ismert szállodások átvevtek Szombathelyen a Kováts nagyszálloda éttermeit s azt a mai kor igényeinek megfelelően rendezték be. Milleker Lajos és Fia éttermei oly pazar fényvel lettek berendezve, hogy a kontinens bármely nagy városának becsületére válna. Kitűnő magyar konyhájukkal nemcsak Szombathelyi ur társadalmát nyerték meg, hanem egész Dunántul ur közönségének találkozó helyévé tették Millekerék éttermüket.

Torkos János szombathelyi vendéglős karlarsunk éttermeit teljesen újonnan rendezte be és átalakította. Balatonmelléki fajtiszta boraival és magyar konyhájával üzletének egész Vas megyében nagy hírnevet szerzett.

Földes Dezső József volt pozsonyi vendéglős megvette Szombathelyen a Rákóczi-vendéglőt, azt átalakítva f. évi március hó 1-én nyitotta meg.

Mikfalva (Heves m.). A május 25-én kezdődő passziójáték színhelyén büffévendéglő borüzletét Pozsgay Endre fővárosi vendéglős nyerte el.

Társulati élet.

Vasuti vendéglősök értekezlete. Az Országos Vendéglősegyesület vasuti vendéglősök szakosztálya április hó 27-én értekezletet tartott, melyen a pályaudvari gyümölcsárúsítás kérdése volt a megbeszélés tárgya. Beható tanácskozás után a jelenvoltak abban állapodtak meg, hogy arra kéri a MÁV. igazgatóságot, miszerint olyan pályaudvarokon, hol vasuti vendéglő van, tartassék fenn az eddig állapot, ahol pedig nincs, ott rendelkezék a MÁV. igazgatóság legjobb belátása szerint. A kérésüket a napokban fogják a MÁV. igazgatóságához eljuttatni s hiszik, krévényük méltányos elintézését nyer.

Tanácskozás tárgyát képezte még a kedvezményes ellátás ezidőszerint szokásban levő módja; melyben szintén előterjesztést fognak tenni az igazgatóságnak. Ugyancsak megbeszélést a nőtlen vasuti alkalmazottak teljes ellátásért fizetendő díjszabást, melynek alapjául a központi üzletvezetőségek a hozzá tartozó vendéglősökkel történt megegyezés szolgált alapul.

Mint hogy ezen megállapodást a jelenvoltak, a többi üzletvezetőségeknél szokásos megállapodásokhoz képest haladást mutat, előnyösnek találják, egyértelműen elfogadták e megállapításokat s megkeresi a főbbi üzletvezetőségeket, hogy ilyen alapon állapítsa meg sürgősen az abonomát. A megállapított díjszabás a következő: I. rendű havi teljes ellátásért fizetendő 1240 korona, ezért a következő ételek szolgáltatandók ki: reggelire fehér kávé 1 zsemlyével, ebédre leves, főzelék feltétellel, tészta és 1 kenyér; azonban vasárnapon főzelék feltétellel helyett sült. Vacsorára: hetenként háromszor sültet, a többi napokon pörkölt félét és 1 drb kenyér. II. rendű havi teljes ellátásért fizetendő 950 korona, ezért kiszolgáltatandó reggelire, mint az I. rendű ellátás; ebédre leves, főzelék feltétellel, tészta és 1 kenyér; vacsorára hetenként egyszer sült, háromszor pörkölt féle, háromszor főzelék feltétellel és 1 drb kenyér. III. rendű ellátásért fizetendő 720 korona, ezért kiszolgáltatandó reggeli, mint az I. rendű ellátás; ebédre leves, főzelék feltétellel, tészta és 1 kenyér; vacsorára főzelék feltétellel és 1 drb kenyér. A kedvezményes élelmezési jegy leadása kötelező. Az élelmezési jegy értéke 400 korona.

E megállapodás lényege és előnye abban áll, hogy nem merev, hanem a folyton változó árhullámok szerint igazodik, még pedig úgy, hogy a koronkint megállapított étlapárakról 50% és a kedvezményes élelmezési jegy értéke levonván, áll elő a fentebb kimutatott táblázat.

Végül szóba került még a vonatokon mostanában kísértő ital-, illetőleg pálinkamérési, valamint egyik vidéki hatóság által kiadott »zsemlyeárúsítási« tilalom. Noha a két tárgy, különösen a neveltséges zsemlyetilalom, egyik sem olyan súlyos természetű, hogy az értekezlet abban állásfoglalásra indítatva érezhetné magát, mégis a vezetőségek figyelmébe ajánlották.

Miután az értekezlet tagjai a társas érintkezés ezen formáját, — melynél a komolyat a kellemessel lehet összekötni, — továbbra is fentartandónak vélték, egy korábbi indítvány alapján abban állapodtak meg, hogy legközelebb nemcsak a kartársakat, hanem azoknak családtagjait is meghívják.

A szerkesztésért felel: Pösch Gyula. Segédszerkesztő: Fekete Gyula

Kiadó és lap tulajdonos:

a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.

Nyomatott »Merkantil«-nyomda, Izabella-u. 70.
Telefon: 160—99. (Havas Ödön.)

Csakis prima üzletet

olad és
közvetit

Fuchs és Fülöp
adás-vételi irodája

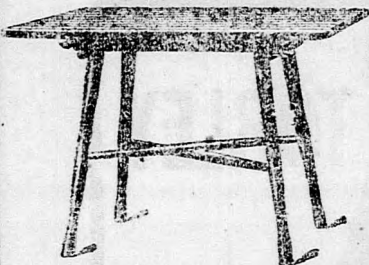
Budapest, VIII., Gyulai Pl-utca 9., II. em. 20



**VENDÉGLŐI,
KÁVÉHÁZI
BERENDEZÉSEKET
vesz és elad
HEXNER JÓZSEF**

Budapest, Király-utca 25
Telefon: József 129—02.

Állandóan raktáron: evő-
eszközök, asztalok, székek,
billiárdasztalok, üveg, por-
cellán és ezüstműek a
legolcsóbb áron.



Hrotkó Rókus

hentesáru nagyüzeme

Budapest,

VII., Rottenbiller-utca 58.

Ajánl:

Főve vagy nyersen prágai
módra gyártott REX-REX
védjegyű sonkát, császár-
hust és karajat, roll-son-
kát, mindennemű finom
felvágottakat, sertésszalá-
mit, kolbászt, csemege-
szalonnát stb.

Okvetlen

kérjen árjegyzéket!

Különlegességek:

Triplesec,
„Ex”
gyomorerosító likőr,
Fleure d'Orange,
Diócrém,
Bar italok,
Különféle Cocktailek

„EX”

**Likőr-, Rum- és Cognacgyár
részvénytársaság**

Gyár:

Budapest, VII.,
Dob-utca 63. sz.

Telefon:

József 90—68.

FREUD mindennemű üzletek adás-vételt közvetítő irodája

Budapest, VII., Miksa-utca tizenhárom. (Newyork-kávéház mellett)

Számos elismerőnyilatkozat

Irodavezető: A régi kis Löwy.

Legrégibb cég!

DREHER ANTAL
serfőzdéi R. T. Kőbánya.
Telefon: József 58—11.

DREHER-COGNAC

SPECIAL-, **-, V. S. O-CABINET

Városi iroda:
VIII., MÁTYÁS-TÉR 15.
Telefon: József 25—21.

**EGRI FORGALMI R. T. elsőrendű egri vörös
asztali és pecsenye
borokat.**

(EGYHÁZMEGYEI TAKARÉKPÉNZTÁR
ALAPÍTÁSA) AJÁNL

Iroda:
Alapítványi
ház.

FOGAK ÉS FOGSOROK

Singer Gyula államilag vizsgá-
zott fogász
Budapest, Rákóczi-ut 38., I. em. 3.

Aranykoronák, szájpadlas nélküli műfogak fogtömések, fog-
és gyökérhuzások teljesen érzéketlenül Vidékiek 48 óra alatt kielé-
gítetnek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben része-
sülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Nagykanizsán
Telefon **36** Telefon

Arjegyzékkel és felvilágosi-
tással készséggel szol-
gálunk.

Ajánlja elsőrendű minőségű Ászok, Márciusi, Duplamárciusi, valamint Kiviteli Márciusi, továbbá Bajor- és Baksörkülönlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyagot ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsörkülönlegességeit. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Minden szőlőbirtokos, borkereskedő, gazdakör, központi szeszfőzde és szőlészeti alkalmazott járassa a minden csütörtökön megjelenő, egyetlen hazai szőlő- és borgazdasági szaklapot, a

„BORÁSZATI LAPOK“-at.

Előfiz. ára a következő 1/4 évre 105 K. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, IX., Üllői-ut 25. 11. Köztelek.

IPARSÓ

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szására, valamint hűtőkészülékekhez.

Minden felvilágosítást díjmentesen nyújt.



Magyar Királyi Sójövedék
Vezérügynöksége

Budapest, V, Vilmos császár-ut 32

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

lez., rum, cognac, bel- és külföldi borok és likörkülönlegességek nagykereskedése

BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
175-72

*Üvegek, ébrények, Armasztalvédők
és tükrök Reichert Testv.
Bpest, VIII. Gyulai Pál-u. 8.
Fémáru-ügyszak-üvegészszolda.*

Bebizonyítva üzletet csak Hegedüs adásvételi irodája legkulánsabban közvetít VII., Akácfa-utca 27.

SZENT ISTVÁN IDÉNYISÖR

a Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

kiváló sörkülönlegessége. — Mindenütt kapható.

Iz
Szin az
Táperő

UHU

kávépótlék előnyei!

Kérje minden fűszeresnél!