



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

Központi pince:
V Á C.

Szalay Testvérek Részvénytársaság

Törköly-, seprő-,
szilvórium-,
cognac főzdek

Borpince:
IZSÁK.

szent Ferencrendiek borpince bérlete 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.

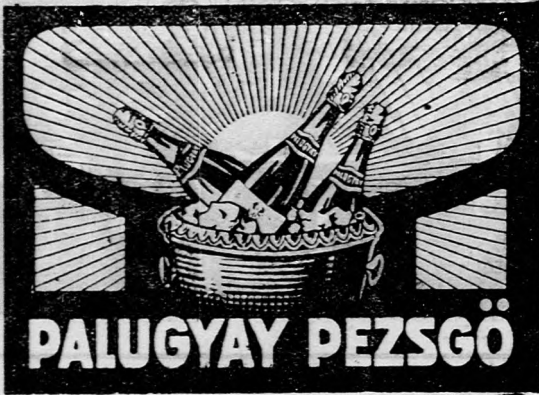
Pincészet:
Budaöfk, Dunasor 17.

**Budapesti Mintapince
Részvénytársaság
Palackborai
vezetnek**

Budapest, X., Állomás-utca 2. szám.

VILLANY, TELEFON, CSENGŐ, LIFT

és erőátviteli berendezéseket és javításokat készít:
DANZIGER LÁZLÓ hatóságilag engedélyezett elektrotechnikai vállalkozó
 Budapest, Üzlet: IX., Lónyay-utca 48. szám. | Telefont: 393
 Műhely: IX., Lónyay-utca 25. szám. | József 134-97.



PALUGYAY PEZSGŐ



Peskó István

törvénytől bejegyzett
 ingatlan és üzlet adás-vételi,
 bizalmi, ügynöksége
BUDAPEST, VIII.,
 József-körút 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. Ferencz József-rakpart 6. sz.
 (a Ferenc József-hid közelében.)

KASS-fogadó, Szeged,

Színház-tér, Stefánia-park mellett.

Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Kö-
 pontifutás. Hideg melegvíz szolgáltató minden szobá-
 ban. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lak-
 osztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni
 s rház. — 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 Pál-u. 9

Lapmegjelenés:

minden hó 1-én és 15-én

Magyar Vendéglős

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

A szakiskola reformja.

— A szakiskola évről-évré vizsgálja alkalmából. —

E hó vége felé megszűnik mindenféle az oktatói előadás s kezdetét veszi az új tanévhez való készülődés, mely körülmény alkalmul szolgál nekünk arra, hogy a vendéglői szakiskoláról elmélkedjünk.

Mint hogy szakképzettség nincsen szakoktatás nélkül, és szakoktatás nincsen szaktanitók nélkül: elsősorban tehát, ha nagyratartott szakképzettségünkkel hivalkodni akarunk, jó szaktanitókról kell gondoskodnunk.

Sajnos, a budapesti szállodások és vendéglősök által fentartott »szakiskola« ebből a nézőpontból még nem áll azon a szinten, — 30 éves múltja dacára, — melyen állnia kellene, hogy a külföldi rokonintézetekkel egy szinten lehessen. Ez azonban nem azt jelenti, hogy akkor nem ér semmit, hanem csak azt, hogy a fejlődés stádiumában van, azért talán helyénvaló volna már most foglalkozni azzal a kérdéssel, hogy hogyan és honnan szerezzük be azokat a szaktanereket, kiknek működésétől várhatjuk majd, hogy Magyarországon is lesz egy vagy több kifogásolhatatlan vendéglős szakiskola.

Arra a kérdésre, hogy honnan szerezhethetjük be a szükséges szakoktatókat, könnyű a felelet, hogy külföldről, mert nálunk még ezideig vendéglős szaktanitók kiképzéséről, csodálatosan, nem gondoskodtak. Nehezebb feleletet adni arra a másik kérdésre, hogy hogyan? Még pedig azért nehezebb, mert magyar nyelvű szakoktatókat képező iskola vagy tanfolyam sehol sincs a világon s így megfelelő tanereket importálnunk egyszerűen lehetetlen, más nyelvű szakoktatókat pedig a mi ifjaink nem értenek meg. Marad tehát egyedül az a módja a kérdés megoldásának, hogy innen kell ambiciózus fiatal embere-

ket (jobban mondva pincéreket) külföldre küldeni, p. o. Bécsbe, hogy magukat ott az ilyen szakoktatói tanfolyamon kiképezvén, megalapíthassák itthon a magyar vendéglős szaktanitók testületét, amely azután évről-évre az ilyen szakoktatói jelölteket kiképezne.

A kérdés megoldásának ez a módja most annyival is inkább kivihetőnek látszik, mert pincéreink között egész serege van már azoknak az ifjaknak, kik a középiskola négy, sőt nyolc osztályát is elvégezték s így azoknak szaktanitóvá való kiképzéséhez a megfelelő előképzettség meg van már.

E kérdés gyakorlati kivihetősége is megvan, mert Bécs, hol minden évben tartanak ilyen szaktanitókat képező 6—8 hetes tanfolyamot, elég közel van hozzánk, hogy elküldhessük oda vállalkozó ifjainkat. (Bizonyára Győről, Pécsről, Debrecenből, Szombathelyről — ahol szintén van szakiskola — is volna jelentkező.)

Ha már aztán szakoktatóink lesznek, nem lesz nehéz a mostani szakiskolát úgy kifejleszteni, hogy ez a középiskolának megfelelő általános műveltséget nyújtva, egyúttal a szakszerűség gyakorlati és elméleti követelményeinek is teljesen megfeleljen, s alapul szolgálhasson arra, hogy benne végzett, ambiciózus ifjak átléphessenek a szaktanitókat képező tanfolyamok hallgatására is s megszerezhessék maguknak a szaktanitóképzők oklevelét.

Akkor azután nem lesz többé szükség hazánkban sem szaktanitókban.

Az a körülmény, hogy mostanában érettségit tett ifjak is lépnek a vendéglői pályára s törekszenek a szakszerűség elsajátítására, arra szolgálhat okul, hogy a budapesti szállodások és vendéglősök ipartestülete által fentartott szakiskola tananyaga, beosztása, oktatási módszere is revízió alá vétessék, mert nem, vagy talán nem is lehetséges az előkészültségek között mutatkozó

s így rá vagyok utalva a vasuti vendéglőkre, de amit ezekben a vendéglőkben tapasztalok, az igen szomorú, s főleg a vendéglő igénybevételétől viszsztatartó. Piszkos terítők, szellőztetési helyiségek, fegyelmezetlen és figyelmetlen pincérek, rossz ételek, élvezhetetlen italok, méregdrága árak a főjellemezői a mai vasuti vendéglőknek. A tulajdonosok nem törődömsége, a vasuti állomásfőnökök lanyha ellenőrzése lehetnek az oka ezeknek az állapotoknak, melyek alaposan elrontják a vendég, az utas étvágját. Békevilágban a vasuti vendéglő a legtöbb városban hiressék voltak ételeikről, italaikról, kiszolgálásukról, úgy hogy nem egy helyen a városi lakosság is szívesebben ment a vasuti vendéglőbe, mint a városi éttermekbe. Ma? Tessék megnézni a békéscsabai piszkos terítőket, a vendéglők előtt pofozkodó és káromkodó pincéreket, a hideg ételeket, az előzékenység teljes hiányát. Tessék megnézni a hajnali négy óraker, egész éjjel utazott vendégek részére kiadott kávét, melynek ára 26 (?) korona! Vagy tessék megnézni a ceglédi »ásványviz«-et, melynek fele szódavíz, másik fele kulfvív lehet, olyan rossz! Avagy a ceglédi italokat, melyek drágaságukon kívül arról nevezetesek, hogy jég helyett meleg artézi vízbe hűtik be, valószínűleg azért, mert az idén a tél csak két hétig tartott és nem tudtak szegényeket jeget fogni! De ne feledjük el a dombóvári terítőket se, melyek a rájuk száradt ételek révén étlap gyanánt is szolgálhatnának. A rossz és meleg italokat, melyek előre beöntve, félnapig is várnak a türelmes és gyanútlan utasra. Ott vannak még a győri, püspökladányi stb. vendéglők, melyek mintha csak egységes utasításra járnának el, olyan egyformák a többiekkel. Talán az egyetlen szolnokiról lehetne kis jóakarattal elismerőleg megemlékezni, ahol az ember a drága pénzéért legalább kap valamit, ami nem tölti el bosszúsággal vagy undorral. Azon a szerény véleményen vagyok, hogy sok-sok ezer utastársamnak, tehát a köznek teszek szolgálatot, amikor ezt a dolgot igen enyhére fésülten szóváteszem és azt a reményemet fejezem ki, hogy a Máv. igen tisztelt vezetésége erélyes kézzel fog ebben a vendéglődszungenben rendet, fegyelmet, pontosságot, tisztaságot és elfogadható állapotokat teremteni. Soraim szíves közlését megköszönve, vagyok teljes tisztelettel Sz. T.

„CITY” mindenféle ingatlanokat, üzleteket a legjutányosabbán közvetít
adás-vételre
 discretió mellett Rózsa-utca 18/b.
 (Magyar Színház mellett.)

Az OVE. vasuti vendéglős szakosztálya válasszék a panasztra, még aznap a következő sorokat küldte a fenti lap szerkesztőségébe. Miután az említett lap a választ a június 9-iki számában csak megrövidítve közölte, itt azt szó szerint közöljük:

Tékinetes Szerkesztőség!

B. lapjuk csütörtöki számában a vasuti vendéglőről egy panaszos levél jelent meg, melyben ugryszólván az összes pályaudvari vendéglők ellen kifogások tétetnek. Nem kívánunk a közlemény beküldőjével polemizálni, csak azt óhajtjuk kiemelni, hogy a pályaudvari vendéglők étel- és italárait az illetékes üzletvezetőségek a piaci árak szemelőtt tartásával esetről-esetre állapítják meg. Ha a panaszos levél írója bármilyen városi étlapot összehasonlított volna a vasuti vendéglők étlapjaival, úgy azt tapasztálhatta volna, hogy a vasuti vendéglői árak rendszerint kisebbek, legfeljebb egyenlők a városi vendéglők áraival, aminek az az oka, hogy a városi vendéglősöknek módjukban áll a hullámzó piaci árak szerint napról-napra új étel- és italárakat megállapítani s így lépést tartani az állandóan emelkedő piaci árakkal, míg a vasuti vendéglősöknek minden újabb ármegállapításért folya módni kell. Minden utas tudja, hogy a pályaudvari vendéglők ételárai és italárai az egész világon valamivel mindig magasabb a városi vendéglők étel- és italárainál (csak Magyarországon nem); mert a vasuti vendéglősök egyéb kiadásai mellett még a vasuti igényjogosultak kedvezményes ellátásáról is gondoskodni szerződésileg kötelezettek.

Ami a tisztaságot stb. illeti, ebben is rosszakaratúan túloz a panaszos levél írója, mert atekintetben is a pályaudvari vendéglősök a Máv. szigorú ellenőrzése alatt állanak a Máv. tisztviselői, az állomásfőnökök mindnkor deerekasan meg is felelnek ezen kötelességüknek s nem várják, hogy Sz. T. ur nógassa őket. Ahol ilyesmi előfordul, ott a Máv. él a maga retorziójával.

Ami pedig a ceglédi vasuti vendéglő ellen emelt konkrét panaszt illeti, erről az idő rövidsége miatt még nem sikerült információt beszerezni nekünk s így véleményt nem kockáztathattunk, de meg lehet győződve a panaszos levélíró, hogy az illető vendéglős alkalmat fog neki adni arra, hogy vádját a bíróságnál be is bizonyítsa.

Miután Sz. T. ur sok utazása dacára ráér leveleket szerkeszteni és a nyilvánosság előtt az összes Máv. vendéglőseit kipelelgérezni, nem látszik alaptalannak az a feltevés, hogy ez valaminek vagy valakinek az érdekében történik. Miért nem beszél akkor világosan, hogy kit akar egy Máv. vendéglő bérletébe protezsálni?

Az Országos Vendéglős Egyesület
 vasuti vendéglős szakosztálya.

Hivatalos közlemények.

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

Egyben felkéri az elnökség azon tagokat, akik a múlt évi, valamint az ideai tagsági díjaikat még nem fizették meg, hogy azt mielőbb beküldeni sziveskedjenek. 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.

Az italmérési engedélyek revíziója már vége felé jár s a pénzügyország egyre-másra kézbesíti a hivatalos eljárás folyamán meghozott végzéseket. Felhívjuk kartársainkat, hogy aki magára nézve sérelmesnek tartja a kapott végzést s annak orvoslására lépéseket akar tenni, forduljon bizalommal egyesületünk VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz. II. em. ajtó 20. alatt levő irodájához.

A pályaudvari gyümölcsárusítás.

Immár tudott dolog, hogy a pályaudvarokon való gyümölcsárusítást a Máv. igazgatósága a KANSz-nak adta bérbe.

A vasuti vendéglősök szakosztálya ennek következtében április 27-én értekezletet tartott, melyen abban állapodtak meg, hogy megkérik a Máv. igazgatóságot, miszerint ott, ahol vasuti vendéglő van, ott hagyassék meg a mostani állapot, ahol pedig nincsen, ott rendelkezék a Máv. igazgatóság legjobb belátása szerint.

A behatóan megindokolt kérelemre a Máv. igazgatóság a következőleg válaszolt:

80195/1922. A. I. szám.

Az Országos Vendéglős-Egyesület vasuti vendéglős szakosztályának

Budapest.

A folyó évi május hó 2-án 1427. szám alatt kelt beadványára értesítjük, hogy a pályaudvari vendéglősök vendéglői helyiségeikben, illetve az állomás azon területein, amely helyiségek, illetve területek az illető vendéglőssel kötött szerződésben a vendéglői árusításra nézve kijelöltettek, gyümölcsöt is árusíthatnak.

Együttal felemlítjük itt azt is, hogy a kedvezményes ellátásért, valamint a nőtlen vasuti alkalmazottak teljes ellátásáért fizetendő összeg felemelése végett beadott kérvényünkre eddig csak a szombathelyi üzletvezetőség válaszolt azt válaszolta, hogy az ellátásá és étkezési árakat a vendéglősökkel egyetértőleg állapították meg s a megállapodással a vendéglősök meg is vannak elégedve(?) (Ez téves! A szerk.)

A szakosztály a szombathelyi üzletvezetőség területén levő pályaudvari vendéglősöket erről értesítette és felhívta, hogy az új árak megállapítása iránt tegyék meg sürgősen a lépéseket.

Különbéle közlemények.

Előfizetőinket tisztelettel kérjük, hogy amennyiben lapunk előfizetési díjával hátralékban vannak, azt mielőbb beküldeni sziveskedjenek, nehogy a lap szétküldésében fennakadás álljon be.

Sajnálattal említjük meg, hogy annak a néhány előfizetőnknek hátralékát kik ügyletük felszólítására sem tettek eleget kötelességüknek, törvényes uton fogjuk behajtatni.

A Vendéglősök Beszerző Csoportja r.-t. 1921. évi mérlege 5 millió K alaptőke és 3.655.254 K nyers üzemjövedelem mellett 463,283 K tiszta nyereséggel zárult. Az osztalék már felvehető.

Hymen. Schwarz Lipót ismert fővárosi vendéglős szépreményű leányát, Bertuskát eljegyezte Schütz Rudolf ur.

ASZTALTERITŐT

törlőruhát, pincérkabátot, idény- (nyári) üzletek, éttermek, kávéházak, büffek, fürdő- és sporttelepek mérsékelt kölcsöndijért szállít és megrendeléseket elfogad a

„HATYU” Fehernemű Kölcsönző Vállalat
V., Katona József-utca 41. (Margit hídnál.)

TELEFON 159—60 és 46—86.

RETTINGER ANDRÁS

finom fehérsütemény és kenyér sütődéje
I., Dombóvári-ut 2. szám.

Szállodások, vendéglősök és kávéosok
szállítója.

Naponta kétszeri friss sütés!

Borgazdasági tanfolyam. A földmivelésügyi miniszter a borászati szempontból fontossággal bíró községekben működő lelkészek és néptanítók részére, a budafoki m. kir. pincemesteri tanfolyam helyiségeiben, folyó évi július hó 17-től 27-ig (íznapra) terjedő borkezelési tanfolyamot fog tartani. Vendéglősök és korcsmárosok, kik ezen a 10 napi tanfolyamon résztvenni kívánnak, forduljanak június 30-áig közvetlenül Budafokra, ahol lehetőség szerint már az első turnusba felvétetnek.

Miért olcsó az étkezőkocsikban az étkezés. Erőli a »Közélelmezés« című lapban a következőket olvassuk:

Az egész Csonka-Magyarország legolcsóbb étkezőhelye ma a — mi siralmasan elértéktelenedett koronánkkal alig megfizethető — keleti express étkezőkocsija.

Olcsóbb, — még hozzá — sokkal, de sokkal olcsóbb, mint a Ritz, az Astoria, vagy ezekkel egyszerű, de olcsóbb a legkisebb környéki korcsmáknál is. Furcsa, de való! Mi pestiek sokkal többet fizetünk a kis, másod-harmadrendű vendéglőkben elfogyasztott ebédjeinkért, mint a Csonka-Magyarországot alig három óra alatt keresztülnyargaló keleti express utazó közönsége.

Es ez a lehetetlennek tetsző tény oly egyszerűen megérthetővé válik, ha megtudjuk a csuda primitív okait, amik a következők:

Először is nem csoda az, hogy a keleti express keleti kényelemmel berendezett étkezőjében egy husételt a pesti 90—100 koronánál kezdődő árakkal szemben 50—60 magyar koronáért adhatnak. (Es ezen bagatellnek tetsző árak mellett még többet is nyerne rajta, mint a magyar vendéglősök. Igaz ugyan, hogy csak magyar koronákban... és a frankban fizetett rezsit hozzá nem ütve.)

Nem csuda, mert azt a húst, amelynek kilogrammját a román megszállás alatt álló magyar területen legfeljebb 8—10 Lei-ével veszik (átszámítva 50—60 magyar koronáért), még mindig csinos haszonnal porciózhatják ki a közölt árakon.

Dunántúli nagyvárosban elsőrangú modern kávéház, legforgalmasabb helyen, teljes berendezéssel átadó, illetve **ELADÓ.** Megbizva kizárólag a „FORTUNA“ ingatlan-forgalmi és adás-vételt közvetítő iroda.
Győr, Varga-utca 4.

Dunántúli nagyvárosban, elegánsan berendezett kávéház, szálloda és étterem eladó.

Szerződés hosszú időre biztosítható. Megbizva kizárólag „FORTUNA“ ingatlanforgalmi és adás-vételt közvetítő iroda: Győr, Varga-utca 4.

Az étkező konyhájához a zsirt, a lisztet és a többi »Zugehörök«-et természetesen nem Franciaországban vásárolják össze, de még csak a cseh megszállás alatti — aránylag drága — világban sem, hanem ott, ahol a legolcsóbb: Jugoszláviában, vagy Romániában.

De azért a nagy magyar drágaság dacára is egy cikket mégis csak tőlünk liferálnak: az étlapokat. Mert viszont az iparcikkek előállításánálunk a legolcsóbb.

Csak rövid időig irigyelhettük még a magyar valutában bizonyára sokszorosos milliomos (keleti expresszel utazható) utasoktól az étkezőjük pottom olcsóságát, ám csak addig fog tartani, amíg a már benyújtott új étleparákat jóvá nem hagyja az illetékes magyar fórum.

Addig ugyanis a trianoni magyar területen nincs joguk a régi árnál magasabbat szabni. A orosz nyelvek azt beszélik, hogy ezért, a mig magyar területen robog keresztül az express, — tul van zsufolva az étkezője és ahogy elhagyja a csonka magyar határt, az utasai is elhagyják az étkezőjét.

Ebből itélve persze azt hiszik az expresszel (Magyarországon) keresztül utazók, hogy itt lehet a világ legolcsóbb Kanaánja?

Hogy az utasok az étkezőkocsiban olcsón (?) elfogyasztott menü után éhesen kelnek fel, arról nem ír a lap.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincérek stb. Országos Nyugdíjgyesületének igazgatósága f. é. május hó 23-án tartotta rendes havi ülését. A mult havi ülés jegyzőkönyvének hitelesítése után jogtanácsos bemutatla a budapesti és szombathelyi vászftlmányok elszámolásait. — Mindkét választmány feleslege a postatakarék-pénztári folyószámla javára befizettetett. Ezen elszámolások tudomásul vétele után özv. T o m a n a Györgyné kérelmére az igazgatóság özevgyi nyugdíj helyett végkilegítést állapított meg, végül az e hó folyamán belépett 3 új tag igazolványának kiállítása után után az ülés véget ért.

Eladó vendéglői berendezés. Thonei- és kerti székek, asztalok, sörapparátus, kiméző pulttal.
Szalay Mihály vendéglősnél Soroksárpéterin. Lejosmizsei vonal. Vonatok indulnak d. e. 11 órakor, d. u. 2.40 és 4.40 perckor
a nyugati pályaudvarról.

FEHÉRNEMŰ KÖLCSÖNZŐ IRODA V., ERZSÉBET-TÉR 5. SZ. I. EMELET 2.
Ágyhuzatot, törölközőt kölcsönad a BALATON-MELLÉKI üzletekbe is! — Telefon: 102—84.

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK!

MIKA TIVADAR FÉMÁRUGYÁR TELEFON
BUDAPEST, VII., KAZINCZY-U. 47. J. 128—27

A pincérek bérmozgalma és a gráci egyezmény.

A fővárosi pincérek egy csoportja alacsony-
nak találta a szállodások és vendéglősök ipartestülete által megállapított bérarifát: hát mozgal-
mat indított annak emelése céljából. A mozga-
lom azonban nem volt levszerű és általános, s
így a néhány üzletben foganatosított sztrájknak
nem is lett jelentősebb eredménye.

Nagyobb szerencsével indult meg az egyez-
kedési tárgyalás, melyet a szállodások és ven-
déglősök ipartestülete részéről, mint a munka-
adók egyesületének elnöke, Gundel Károly, a
pincérek részéről pedig Pajor Károly vezettek.

A tárgyalás folyamán ismeretessé vált, hogy
a munkaadók a kommün tapasztalatainak tanul-
ságai alapján jóelőre gondoskodtak arról, hogy
semmiféle kellemetlen meglepetés ne érhesse őket.
Egy szervezetet létesítettek, mely őket nemcsak
részleges, hanem egy általános sztrájk kényszerítő
erejétől is képes megóvni, ha rákerül a sor.

De ismeretessé vált az is, hogy holmi bizal-
mi, üzembiztos s ehhez hasonló rendszerekkel a
vendéglő- és kávéiparban az 1918—19. évi tapasztal-
atok után már nem lehet operálni, miért is a
pincérek képviselői ezektől a követeléstől előre-
láthatólag el is fognak állani. A bérmegállapítás-
nál is alig van már eltérés a két tárgyaló fél kö-
zött, inkább csak abban van még eltérés, hogy
a pincérek az összes üzemek részére egyen-
lően akarják megállapítani a bért, a munka-
adók ellenben a kisebb üzletekben kisebb, a na-
gyobb üzletekben nagyobb béreket akarnak fi-
zetetni. Úgy látszik, hogy a pincérek ezuttal
nem tudják álláspontjukat oly nyomatékosan
képviseelni, mint szeretnék, mert a megbízottak
nem az összesség, hanem csak egy csoport nevében
tárgyalnak.

A pincérek bérmozgalmának kezdetén sűrűn
történt hivatkozás a gráci egyezményre.

Nagyon sokan, különösen vidéken, azt hiszik,
hogy az egyezmény kizárólag a pincérek költöz-
ködése megkönnyítése céljából kötött, pedig ez
téves felfogás.

Ez év elején Grácban volt egy nemzetközi ut-
levél-konferencia, amelyben résztvevett csaknem
minden állam kiküldöttje. Ezen a konferencián
abban állapodtak meg, hogy az utlevélkényszeren
könnyíteni fognak. E megállapodás főbb pontjai
ezek: Az utlevelek egyforma típusúak legyenek,
a vizum díja egységesen 20 arany franc legyen,
érvényessége pedig szóljon egy évre. Igazolt mun-
kások vizumokért nem tartoznak fizetni, valamint

azok sem, kik vagyontalansági bizonyítványt tud-
nak felmutatni. Ezt az egyezményt, noha a kon-
ferencián az összes államok kiküldöttjei elfogad-
ták s április hó végéig minden kormányoknak ra-
tifikálni kellett volna, eddig még csak Ausztria
ratifikálta. Ebből azt következtetjük, hogy nincs
is kilátás arra, miszerint rövidesen a szabad
költözködés és forgalom felszabadul.

Uj és lemaradt képviselők. A most lezajlott
képviselőválasztások a lalmában három vendéglős
képviselő maradt ki a t. Házból, u. m.: Hentzer
István tatai korcsmáros, Eberhardl Antal budafoki
vendéglős és Schieszl Henrik volt vendéglős
és mészáros. Bukásuk nem jelent veszélyt
iparunkra, mert míg a nemzetgyűlésben voltak,
sem zavartak sok vizet. Hencserek annyi köze
volt iparunkhoz, hogy véletlenül valamikor kor-
látlan italmérési engedélyt nyert; a vendéglős-
ipar érdekében azonban egyetleneszer sem emelt
szét, inkább a kjsüst érdekében szónokolt. Eber-
hardról azt mondják a budafoki kartársak, hogy:
«es kräht kein Hahn nach im.» Neki a buteliá-
sok és zugkimérések megszüntetése véget kellett
volna lépéseket tenni, de nem tett semmit. —
Schieszl iparunkban se nem szorzott, se nem
osztott. Néhanapján engedélyek kijáráásával fog-
lalkozott — saját jól felfogott érdekében, azért,
ugy látszik, mégis kevés volt a szavazója. Az
ujjonnan választott képviselők között, tudunkkal,
most nincs vendéglős, ellenben van két kiváló
férfiu, aki a vendéglői iparral mint egykori tiszt-
viselők behatóan foglalkoztak. Az egyik Bar-
thos Andor nyug. h. államtitkár, aki irt egy ci-
tátumos regényt, melynek nagy olvasókört szer-
zett a vendéglős társadalomban. Azt mondja, ez
a körülmény is nagyban hozzájárult ahhoz, hogy
a vendéglősipar szakképzettséghez való kötődé-
t Rubinek idejében erősen pártolta. A másik Gör-
gey István sátoraljauhelyi köv. Neve előbb
iparfelügyelő volt, azután pedig a kereskedelem-
ügyi miniszteriumba egyik osztlály vezetője lett.
Különösen a kávéosok örülhetnek az ő megvá-
lasztásának, mert Görgey a »Café-Restaurant«
kérdésében az ő pártjukon van. Előbb ugy hal-
latszott, hogy az új ipartörvény életbeléptetése-
kor a kávéosoknak a főzést végleg megtiltják. Va-
lószerű, hogy Görgey ebben az ügyben befolyá-
sát a kávéosok érdekében fogja érvényesíteni.
Sátoraljauhelyen egyébként, különösen az iparo-
sok, lelkesednek érte; — van is rá okuk!

Az V. és VI. kerületi korcsmárosokat a korcs-
máros ipartársulat Elnökséger a j u n i u s h ó 23-án,
pénteken délután 3 órakor, a Petrits-féle korcs-
mában, VI., Váci-ut 53. sz. tartandó fontos ér-
tekezletre ezuton meghivja. Felhivatnak a kar-
társak, hogy az értekezleten minél számosabban
megjelenni sziveskedjenek.

A M. F. T. R. hajóvendéglői a Nemzetközi Háló-
kocsi Társaság bérelte ki. Mint értesülünk, az uj
bérllő társaság már észrevette, hogy számadásá-
ban csatlódott, ez okból e hó végén — amikorra

KESZTLI KARÁTSONY ÁDÁM

soltvadkerti bortermelő borainak pineéje

BUDAPEST

Német-u. 1. József-körút sarokház.

a kikötött próbaidő lejár — valószínűleg felmondja bérletét.

A bornyilvántartás pontos vezetésére felhívjuk a vendéglősöket, nemcsak azért, mert a sűrűn járó borellenőrző bizottsági tagok szigorúan felülvizsgálják nyilvántartásukat, hanem azért is, mert a forgalmiadó ellenőrök is tekintik azt s minden pontatlanságért feljelentik a vendéglőst. Az így kitudó rendellenességek azután nem maradnak büntetés nélkül.

Itt említjük meg, hogy borhamisítási kihágási ügyben a hamisított borkészlet nagyságából a borhamisítás rendszeressége megállapítható, mely körülmény a büntetés kiszabásánál lényegesen súlyosbító körülménynek veendő.

A bor, mint fényüzési adótárgy. A pénzügyi értekezlet, mely már hosszabb idő óta tárgyalja a luxusadó kérdését, a múlt hét folgamán foglalkozott a bor megadóztatásával is. Amint értesülünk, az italk csoportjában az értekezlet különbséget tett a belföldi és külföldi italk között. Ennek megfelelően a külföldi bort, pezsgőt és egyéb szeszes italokat 20 százalékos fényüzési adóterhelte meg, ellenben a belföldi italk közül csak a pezsgőt és az aszubort sújtotta, értékre való tekintet nélkül, 10 százalékos fényüzési adóval. A belföldi kimért borok csak akkor esnek fényüzési adó alá, az értekezlet javaslatá szerint, ha áruk a literenkénti kimérésnél a 130 K-t, palavkban történő kimérésnél literenként pedig a 150 K-t meghaladja. Az ugynevezett butéliás belföldi borok 10 százalék luxusadót fizetnek, ha áruk a hétdecis üvegben 120, ötdecis üvegben 75, három és féldecis üvegben 60 és a két és féldecis üvegben 45 K-nál több. Ettől a határozattól a borérelkedelmségük nem lesznek elragadtatva, mert ahlyeett, hogy az ászura kivetett oktan luxusadót szüntették volna meg, immár egyéb drágább borokra is kiterjesztették. Ma talán ez az értékhatár a boroknak csak kisebb részét érinti. De csökkenjen még néhány ponttal a pénzünk értéke, ugy viszont minden jobbfajta bor majd abba a kategóriába fog esni, melyért külön fényüzési adót kell fizetni.

A szesz alapárai. Az Országos Szeszértékesítő Részvénytársaság közhírré teszi, hogy a szesz alapárait május 30-ától kezdődő érvénnyel további intézkedésig hektoliterfokonként a következőképpen állapították meg: Általános denaturálószerrel való denaturálás céljára szolgáló adómentes szeszre 50, ecetgyártáshoz szükséges adómentes szeszre 70, különleges denaturáló szerrel való denaturálás céljára, továbbá exportcikkek előállításához, valamint exportbor avinálásához szükséges adómentes szeszre 75, különféle összetett éterek gyártásához szükséges adóköteles szeszre 120, emberi fogyasztás céljára szolgáló adóköteles szeszre 190 korona.

Egy különös alakulás. Április hó végén Bécsben a zsidó vallású szállodások, vendéglősök és rokonszokmák alakuló közgyűlést tartottak. Elnök leit Tonello Oszkár, alelnök Zollner Sándor, pénzügyos Barschak A., jegyzök Optru Lajos és Nagl N., Friedmann A. és Weisz M. pedig ellenőrök.

Halálozás. P o s c h György egyházasszüzesi (Vasm.) vendéglős május. hó 28-án 44 éves korában meghalt.

A konyhaedények hygiénája.

A közérelmezésnek természetesen nemcsak azokkal a problémákkal kell foglalkoznia, melyek az élelmiszerek előállításával és forgalombahozatalával kapcsolatosak, hanem ellenőrző és védő szerepével végig kell mennie azon az uton, amelyet az élelmiszer már a közvellen felhasználás, vagyis a fogyasztás céljaira, sőt az elfogyasztás alkalmával tesz meg, tehát ugyszólván el kell mennie a fogyasztó »gyomráig«. Erre az utra tartoznak magán az élelmiszereken és az annak kikészítésére használatos adagokon kívül a táplálék főzésére és eltartására szolgáló eszközök is, amelyek közül ez alkalmával a legfontosabbról: az edényekről szólunk.

A kérdések a közérelmezés szempontjából igen nagy fontosságát élesen megvilágítandó, mindjárt a legkomolyabb esetre, nevezetesen arra utalunk, hogy az emberi élelmezésnél tömeges megbetegedések, rosszullétek, sőt súlyos mérgezések nem csupán maguknak az élelmiszereknek rossz állapota vagy az egészségre ártalmas alkatrészei folytán, hanem az élelmiszerek elkészítésénél használt edények, üstök stb. anyaga vagy állapota folytán is előállhatnak. A mentőktől vesszük a következő kirivó esetet: egy alkalmával tömeges mérgezésnél a hatóság vegy.izsgálat kiderítette, hogy magukban az ételekben semmiféle olyan alkatrész nem volt, ami az egészségre ártalmas lett volna, a főzésre használt nagy üst mázában azonban annyi rézrozsdát találtak, hogy annak föltétlenül mérgező hatásának kellett lennie. Az üst cinkmázzal volt bevonva és ez a máz mentes volt ugyan a különben szintén mérgező hatáú (és ily edénymázakban már többször talált) ólomtól is, de a már régóta használt üst máza megrepedezett, tehát az üst rézanyaga helyenként feltárult és így képződött a rézrozsdá, mely annyi embernek okozta súlyos mérgezését.

A konyhaedények egyik csoportja fémből, másik csoportja cserépből készül. A cserépedényeket ólomtartalmú mázzal szokták bevonni, az ólom, amint már föntebb említettük, magábanvéve az egészségre ártalmas, mert vízben és savanyú ételekben oldható ólomrészek maradnak az edényben, mely ekként mérgezéseket okozhat.

De nem kell tartani az ólom mérgező hatásától, ha a cserépedények előállítása kifogástalan. A cserépedényeket ugyanis, minthogy a cserép (égetett anyag) likacsossága és így áteresztő képessége folytán folyékony étel elkészítésére magábanvéve alkalmatlan, ólomból és ágyágból álló mázzal vonják be és kiegészítik. Ugy a bevonásnak, mint a kiegészítésnek kifogástalannak kell lennie, mert különben a fentemlített oldható réteg maradnak az edényben. Ha azonban az ólomtartalmu mázat jól készítik és a kiegészítést is kellőképpen végzik, akkor az edény felületét vízben és lig savakban, pl. ecetes ételekben többé fel nem oldható réteg vonja be, mely így ártalmatlan ólomszilikátból áll.

A vasedényeket, hogy ne legyen »vasizük«, szintén az említett ólomtartalmu mázzal szokták bevonni, mely tehát az említett körülmények között vasedénynél is okozhat mérgezést.

A rézedényeket vagy ónmázzal bevonva, vagy sokszor egészen máz nélkül használják. Az első esetben az ónmáz szintén tartalmazhat ólomot, ami a már említett körülmények között esetleg szintén okozhat mérgezést. A máznélküli rézedény mérgező hatású akkor, ha benne ecetes vagy zsiros ételmiszert kezelünk vagy állni hagyunk. Ugyanez áll arra az esetre is, ha a rézedény mázzal van ugyan bevonva, de a máz már nincs ép állapotban. A rézedények, mint már a fent előadott példából kitűnik, mindkét esetben súlyos mérgezőeket okozhatnak (ecetes vagy zsiros ételmiszerek esetén).

A fenti jelenségek egyúttal megadják azt is, hogy a mérgezések megelőzésére milyen óvintézkedéseket kell szem előtt tartanunk. Nem kell különösen hangsúlyoznunk, hogy a konyhaedényekre általában véve állandó, nagy gond fordítandó. Az edények mázát ismételtelen meg kell vizsgálnunk és ha a máz már nem ép, az edényeket a máz megújítása céljából szükség esetén javításra ki kell adni, mert a savanyu ételben levő ecet illetve ecetsav, vagy pedig az ételmiszert zsirja a kopott vagy repedezett mázon keresztül az edény anyagára hat, amikor is az említett mérgező hatású vegyületek keletkeznek. Ajánlatos azonban az egészen új edényeket is ecetes vízzel jól kifőzni, mert ha a máz esetleg ólomtartalmu, az ecettel való kifőzés ezt a mérgezőhatású ólomot már eleve jórészt ártalmatlanná tenni képes.

A konyhaedények vizsgálata a közlélemzés egyéb nagy problémái mellett sokak előtt első pillanatra talán csak másod- vagy harmadrendűnek látszik, de ha arra gondolunk, hogy itt sokszor az emberi életet veszélyeztető jelenségekről van szó, úgy a kérdés egyszerre a legfontosabbak sorába kerül és arra int, hogy soha szem elől ne tévesszük.

László Artur

A szerkesztésért felel: Pösch Gyula. Segédszerkesztő: Fekete Gyula

Kiadó és laptulajdonos:

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

Üzleti hírek.

Budapest. Schuch János átvette a II., Csalogány-utca 53. szám alatti, Dorogi László a VI., Dagály-u. 7. sz. alatti korcsmát.

„Fortuna“ ingatlanforgalmi és adás-vételt közvetítő iroda
Győr, Varga-utca 4. Közvetít: kávéházakat, éttermeket, szállodákat, vendéglőket, beszálló-vendéglőket s mindenféle üzleteket. Feltétlenül megbízható és pontos, az egész országra kiterjedő összeköttetés.

Legújabb hírek.

A leves és a feltétes főzelék árát

az Orsz. Központi Árvizsgáló Bizottság ismét újból állapította meg, még pedig úgy, hogy a husleves ezentúl 5 korona, a feltétes főzelék meg 20 korona lesz. Mint lapzártakor értesülünk, az Árvizsgáló Bizottság a napokban teljesen szabaddá teszi az étlapárakat, csak azt köli ki, hogy az étlapon minden nap egy 6 koronás levesnek és egy 26 koronás feltét-főzeléknek kell lenni. Ez a hírünk azonban még megerősítésre szorul. Arról is értesültünk, hogy a sörárak is felszabadulnak, miután a kőbányai sörgyárak egyesülete (kártell) azok emelését kérte. Ezek az intézkedések, úgy látszik, a kormánynak azon szándékával vannak összefüggésben, hogy a rendkívüli hatalom alapján kiadott rendeleteket fokozatosan megszünteti.

A pincérek bérmozgalma befejezéshez közeledik.

Hétfőn d. u. a szállodások, vendéglősök és kávéosok munkaadó egyesülete tárgyalt és meg egyezett a keresztény szocialista pincérszervezettel, a genfi pincér-szövetséggel és a Főpincérek Országos Egyesületével, csak a szociáldemokrata csoport nem adott még választ, az előbb a közgyűléstől kér erre meghatalmazást.

Az erdélyi szállodások, vendéglősök és kávéosok vezetéi.

Szövetségi elnök Csizsár Viktor (Kolozsvár), alelnökök: Vajda Sándor (Nagyvárad), Décsy Lázár A. (Kolozsvár).

Központi igazgató-tanács tagjai: Brémer H. József és Layda Jenő (Kolozsvár), Kun-Szabó József (Arad), Horváth János (Szatmár), Muntyán Lajos, Rottenbecher Vilmos (Brassó), Friedrich Ede, Koch Adolf (Nagyszeben), Schweitzer Adolf (Nagyvárad), Löte Lázár (Marosvásárhely), Schubert Viktor (Brassó), Szirmai Károly (Nagykároly).

A nagyváradai kongresszuson Balázs Gyula iparkamarai titkár indítványára a nemrég elhunyt Nagy Gábor emlékére a kolozsvári kereskedelmi- és iparkamara által létesített 5000 leies, »Nagy Gábor-alap« kiegészítésére gyűjtés indítását határozta el. Az alap pincérszakiskola létesítését van hivatva előmozdítani.



VENDEGLŐI, 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 ezüstneműek a
legolcsóbb árakon.

Salgó Gyula

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

Telefon:
József 38—84.

Sürgőnycim:
„Salgola Budapest.”

IA 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
Magyarországi legismertebb
sajtgyára:

STAUFFER ÉS FIAI
cég. Központ: Répczelak.

FREUD mindennemű üzletek adás-vételt közvetítő irodája

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

Számos elismerőnyilatkozat

Irodavezető: A régi kis Löwy.

Legrégibb cég!

Csakis prima üzletet

elad és
közvetít

Fuchs és Fülöp
adás-vételi irodája

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

TÁROGATÓS

ajánlkozik nyári vendéglőbe, esetleg bármely
más Búdapest területén levő vendéglőbe is.

Cím:

UJVÁRY J., III. Enese-ut 10. szám.

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 egi vörös
(EGYHÁZMEGYEI TAKARÉKPÉNZTÁR
ALAPÍTÁSA) AJÁNL
asztali és pecsenye
borokat.

Iroda:
Alapítványi
ház.

FOGAK ÉS FOGSOROK

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

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

Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Nagykanizsán
Telefon **36** Telefon

Arjegyzékkel és felvilágosítással készséggel szolgálunk.

Ajánlja elsőrendű minőségű Ászok, Márciusi, Duplamárciusi, valamint Kiviteli Márciusi, továbbá Bajor- és Baksörkülönlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyógyitalt 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 járása a minden csütörtökön megjelenő, egyetlen hazai szőlő- és borgazdasági szaklapot, a

„BORÁSZATI LAPOK“-at.

Előfiz. ára a következő: 1/1 évre 480.—, 1/2 évre 240.—, 1/4 évre 120.—, 1 óra 40.—, egyes szám ára 10.—
Szerk. és kiadóhivatal: Bpest, Üllői-ut 25. 11. Köztelek.

IPARSÓ

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

Minden felvilágosítást díjmentesen nyújt a



Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

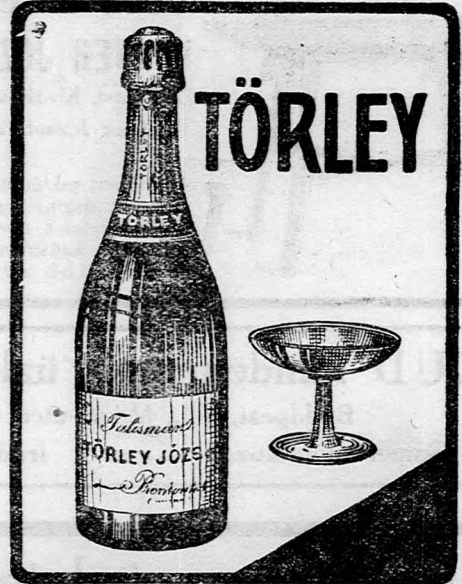
Budapest, V, Vilmos császár-ut 32

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

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

0000 BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
175-72



SZENT ISTVÁN IDÉNYYSÖR

a Kőbányai Polgári Sörfőző R. T.

kiváló sörkülönlegessége. — Mindenütt kapható.

Iz
Szin az
Táperő

UHU

kávépótlék előnyei!

Kérje minden fűszeresnél!

Bebizonyítva üzletet csak
Hegedüs adás vételi irodája legkülansabban közvetít VII., Akácfa-utca 27.