

Előfizetési árak:

Egy évre 600 K
 Fél évre 300 „
 Egyes szám 30 „
 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 fogadós, vendéglős, korcsmáros és kávésipar, idegenforgalmi, borgezdaság és pincérérdeket képviselő szaklap.

Központi pince:
 V Á C.

Szalay Testvérek Részvénytársaság

Törköly-, seprő-,
 szilvorum-,
 cognac főzdek

Bor pince:
 IZSÁK.

szent Ferencrendiek borpince bérlete Vác.

Rum- és likőr-
 gyár.

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

FEHÉRNEMŰ KÖLCSÖNZŐ IRODA V., ERZSÉBET-
 TÉR 5. SZ. I. EMELET 2.

Ágyhuzatot, törölközőt kölcsönad a BALATON-
 MELLÉKI üzletekbe is! — Telefon: 102—84.

Ugyanott szállodai fehérnemű alkalmi vétel és eladás.

Hektograph-étlapsokszorosító, Papírszalvéta, Fogvájó



legolcsóbban

beszerezhető **Berkovits Károlynénál** Budapest, VII

Sip-utca 4. szám. ☎ Telefon: József 125-31.

Budapesti Mintapince Részvénytársaság Palackborai vezetnek

Budapest, X., Petróczy-utca 2. szám.

FOGAK ÉS FOGSOROK

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

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

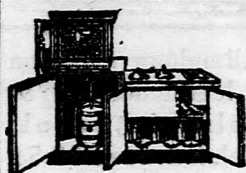
Vendéglői,

kávéházi berendezéseket legmagasabb
 árban vesz és legjutányosabban elad
Braun Gyula Budapest, VII., Sip-utca 14.
 Telefon: József 122—97.



Vendéglősök öröme

a kifogástalanul működő bor-
 és sörkimérőberendezés!



Borpultokat, sörkimérőket, jégsekreányeket, fémcsapokat,
 vendéglő berendezési és pincészeti cikkeket csak az
Egyesült Gép- és Fémárugyarak R.-T. cégnél Budapest, IX, ker., Tinódy-utca 3. vegyen.
 A cég gyártmányai az orsz. szőlő- és borgezdasági kiállításán (Budapest, 1922 aug.—szept.) a legmagasabb állami
 kitüntetésben részesültek. — Legnagyobb gyár a szakmában. — Kérjen árajánlatot.



VILLANY, TELEFON, CSENGŐ, LIFT

és erőátviteli berendezéseket és javításokat készít:

DANZIGER LÁSZLÓ hatóságilag engedélyezett elektrotechnikai vállalkozó

Budapest, Üzlet: IX., Lónyay-utca 48. szám. } Telefon: József 134-97.
Műhely: IX., Lónyay-utca 25. szám. }



PALUGYAY PEZSGŐ

Peskó István

törvényszékiileg bejegyzett

ingatlan és üzlet adás-vételi,

bizalmi, ügynöksége

BUDAPEST, VIII.,

József-körut 9. földsz. 7.

ASZTALTERITŐT

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

„**HATTYU**“ Fehernemű Kölcsönző Vállalat
V., Katona József-utca 41. (Margit hidnál.)

TELEFON 159-60 és 46-86.

Vendéglősök, korcsmárosok és kávéosok figyelmébe!
Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók

IFJ. GRÜNWARD MÓR

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

Minden szőlőbirtokos, borkereskedő gazdakör, központi szeszfőzde és szőlőszeti alkalmazott járassa 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 200.—, 1 óra 40.—, egyes szám ára 10.— Szerk. éskiadóhivatal: Bpest, Üllői-ut 25. 11. Köztelek.

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

Borszivattuk, gummicsovek stb. pincegazdasági cikkek legjutányosabban kaphatók

Telefon József 115-15 szám. **NAGY IGNÁCZ** Budapest VI, Károl-körut 9.

Popper Mór és Lipót bornagykereskedők

Budapest, X.,
Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59-78

„Victoria“ borkereskedelmi R.-T.

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

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

A bor és must ára.

A borkereskedelemben, mint a Borászati Lapok velünk közli, csendes az üzlet, csak néhány külföldi (jó valutájú országokból) keres óbort. A bel-földi forgalomban teljesen az ujborra koncentrálódik a figyelem, mert itt teljes bizonytalanság uralkodik, részben az osztrákok magatartása, részben pedig az ideai minőség miatt, ami nemcsak vidékenként, hanem dülönként változik, aszerint, hogy mikor szüreteltek. Gyöngyös vidékén eddig 20—22° a cukortartalom, Csongrádon 14—17°, a korán szüretelt inárcsi borok 18°. Cegléden 17—20° s Kalocsán csak 16° a cukortartalom. Az idő javulásával sok helyen a korai kényszerszüretelés megállott és a minőség javulását várják a későbbi szüret alkalmával. Borsodban már megkezdődött a szüret és a szőlősgazdákat az a kínos meglepetés érte, hogy körülbelül ötven százalékkal kevesebb lett a termés, mint a mennyire számítottak. Az esőzések következtében ugyanis zöld rothadás lépett fel, amely nagy pusztítást végzett. Szakértők véleménye szerint a zöld rothadás más vidéken is nagy károkat okozott. Az új termésre az árajánlatok szintén a legkülönbözőbbek. A nagykereskedelem 40 koronán feül alig vásárol; Gyöngyösön maximálisan 60 koronát fizettek, míg Hevesből 100 koronás árakat jelentenek. A legkülönbözőbb árakkal szemben az erős termelők tartják boraikat és nem sietnek az eladással. Árjegyzések: Inárcsi óbor 10°-on felül 80 K, must 50 K. Gyöngyösi óbor jobb fehér 60—70 K, gyengébb 50—55 K, vörös Othello 40—60 K, must 50—60 K. Hevesi óbor 65—70 K. Móri 1921-es 13—14°-os 100—110 K. Dunapentele (must) 55 K, óbor 10°-os 65—70 K, Cegléd óbor 65—75 K. Bársonyos óbor 110—120 K.

Tápiósáp, Pestm. Bor-vagyis mustkereslet még ezideig gyenge. Kevés kínálat mustra 50-től 60 K-ig.

Somlóvásárhely, szept. 15. A szürett itt valószínű, hogy a szokottnál pár nappal előbb lesz. Bor ára 90—100 K, de alig van forgalom, de szőlősgazdák nem is igen óhajtják a mustot eladni, sőt rendezkednek, hogy tarthassák tavaszig, mikor nagyobb árakat reménylenek elérni, mert bizony a bor a többi cikkekhez aránylag olcsó, a kiadás évről-évre szaporodik.

Kalocsa, Pestm. Szept. 15. Legutóbbi napokban az időjárás olyan esősre fordult, hogy a félig érett szőlőbogyók kirepedtek és rothadásnak indultak. Kívánatos lenne szép napos idő, hogy a szőlő teljesen beérne, ellenkezőleg a minőség jóval gyengébb lesz a tavalyinál. Oportó, Ezerjő, Mézesfehér

és a korai szőlőfajok szüretelése javában folyik, ezek jól fizetnek, ezek mustjaért a termelők 40—50 koronát kérnek literenként. Még mindig hordókereslet van, ami azt mutatja, hogy igen soknak rekordtermése lesz. Borkészlet alig van, 50—60 koronás áron a korcsmárosok veszik.

Sümege, Zalam. Szept. 15. Az állandó esős és hűvös időjárás, a szépen mutatkozó terméskilátást hátrányosan befolyásolja. A tartós szárazság következtében fonnyadt szőlőfürtök az eső folytán megduzzadtak, azonban a folytonos esőzés által kezdenek a szőlőszemek repedezni. A gaz is ellepi a földet. Derüs és meleg idő kívánatos volna.

Óreglak, Somogym. Félreletten rothad a szőlő a sok eső miatt. Jó szürethez semmi remény, ha az időjárás nem fordul jóra. Bor ára 60—70—80 K. minőség szerint.

Révfülöp, Zalam. A borarak 80 K körül állanak és ezen az áron több-kisebb 30—60 hl. tétel került a múlt héten eladásra 11—12 fok Mall. szesztartalom mellett. Készlet minimális és ami még van, azt erős kezek tartják, éppen az ideai bizonytalan minőségre való tekintettel.

Az Országos Vendéglős Egyesület közgyűlése.



Befejező közlemény.

Mertl Ferenc ezután hosszasan ismertette a záróra kérdését. Elősorolja, hogy ezen a téren igen vizsás állapotok vannak, különösen Budapest környékén levő községekben, hol nincs tisztán körvonalazva a jogkör, kit illet a záróra megállapítása, a vármegyét-e vagy az államrendőrséget? Vidéken pedig a főszolgabírák egyéni felfogásuknak hódolnak. Monoron például a főbíró esti 9 órakor zárhatja le a vendéglőket és korcsmákat; Abonyban pedig vasár- és ünnepnapokon délelőtt és délután, a templomi távolságra való tekintet nélkül bezárhatja néhány óráig az üzleteket. Határozati javaslatot terjesztett be, amelyben megkérendőnek javasolja a Belügyminisztert, hogy a záróra egységes rendezését vigye keresztül. E kérdés támogatására kerestessék meg a ker. és iparkamara is. A határozati javaslatot egyhangulag elfogadták.

Elnök ezután szólásra hívja fel Horváth Bélát, ki a Bpesti Korcsmárosok Ipartársulatának indítványát indokolta meg, miután rámutatott arra, hogy szakmánk iparosainak szervezkedésével legelőbb akadályt képez az, hogy az ipartörvény csak képesített iparoknál említi, miszerint a testületi tagság kötelező. Csonka hazánkban pedig alig van 80 ipartestület és ennek is csak a vendéglősök lehetnek tagjai, míg a korcsmárosok kénytelenek külön szervezkedni. Ott pedig, ahol ipartestület nincs, a ven-

déglősök és korcsmárosok együtt csak ipartársulatban tömörülhetnek. Noha a szervezkedés szükségességétől minden kartárs át van hatva és annak előnyeit tudja, mégis nagyszámban vannak az ugynevezett indifferens elemek, kik minden szervezkedéstől húzódoznak a néhány korona tagságdíj fizetésének kötelezettsége miatt; ellenben nem restelik élvezni azokat az előnyöket, amelyeket esetről-esetre a saját iparuknak szervezete kivív. Indítványt nyújtott be, hogy kéressék fel a kereskedelmi miniszter, miszerint az ipartörvény 152. §-a oly értelemben módosítsassék, hogy mindazon iparosok, kik az illető város vagy járás területén iparendélyvel szállodai, vendéglői, korcsmai vagy kávésiipart gyakorolnak, az ipartársulatnak kötelesek legyenek tagjai lenni. Titkár a benyújtott indítványra reflektálva magyarázatoként hozzáfűzi, hogy az indítvány azt célozza, miszerint ott, hol ipartársulat van, vagy a kartársak kétharmad többsége ilyent alakítani kíván, az iparosok belépése kötelező legyen. Az indítvánnyal az elnökség is azonosítja magát és elfogadásra ajánl a azért, mert lépten-nyomon tapasztalja, hogy még ott is, ahol a vendéglős s korcsmáros ipartársulat működése a legideálisabb, a legbuzgóbb és a legagilisabb, vannak kartársak, kik nemcsak a szakmózgalmaktól, amelyek az ipar közös érdekében történnek, távol tartják magukat, hanem még tagként sem vetetik fel magukat. Hanem, az ipartársulat áldozattal, fáradsággal és kunyerálással valami eredményt kiharcol, úgy akkor ők is részesülnek abban, holott annak kivívásáért semmit nem tettek és áldozatot nem hoztak. Az egyik vidéki ipartársulati elnök az ilyen tagokat — nagyon jellemzően — kakuktagoknak mond a. Ne menjünk messze egy példáért, Ujpesten a kartársak létszáma a kétszázat bőven meghaladja, de az ipartársulatnak körülbelül csak másfélszáz tagja van. Ez a másfélszáz tag fáradoz, áldoz, időt mulaszt azért, hogy egyes felmerült esetekben az összesség sérelmeit orvosolja. Itt tehát már legalább 50—60 kakuktag van. A jelszó csak az lehet: Mindnyájan egyért, egy mindnyájáért! A közgyűlés a határozatot egyhangulag elfogadta.

A soroksári és csepeli kartársak indítványát a titkár ismertette. Felemlítette, hogy noha az új italmérésítörvény mindenféle engedély nélküli és zug italmérést lehetlenné akar tenni, egyesek mégis találtak rá módot, hogy a törvényt kijátszák. Felsorol számos esetet a butéliás és egyéb zugkímérők kedvelt és általában követett eljárásáról. Legtöbb visszaélést most a bor nagyban árusításával követik el. Ennek megszüntetésére be-terjeszti az erre vonatkozó indítványát. Az indítványt az elnökség a legmelegebben pártolja, mert azok a panaszok, melyek az indítványt támogatják, az ország minden tájáról érkeztek az egyesülethez. Az indítványhoz a közgyűlés egyhangulag hozzájárult.

Titkár előadja, hogy Vas- és Sopronmegyéből számos kartárs írásban és szóban kérte az elnökséget, hogyt ekintettel a borárak emelkedésére, hasson oda, hogy közgyűlésünk a fényüzésiadó értékhatár felemelése iránt tegyen lépéseket.

Miután ez az indítvány mindnyájunk érdeke, az elnökségünk azonosítja magát evvel és ily értelmű indítványt terjeszt elő. Megjegyzi azonban, hogy a legutóbbi értékhatár emelésénél egyesületünk már kérte, hogy a folyóbor értékhatára 120 koronában, a palackbor értékhatára 150 koronában állapítsassék meg, de a pénzügyminisztérium illetékes ügyosztálya ebbe nem ment bele és csak 100, illetve 120 koronában állapította meg a bor értékhatárát. Egyúttal az a kijelentés történt, hogyha a bor ára emelkedik, úgy az értékhatárt újból lehet felemelni. Ez az eset most bekövetkezett, hát most csak az a kérdés, milyen összegnél fixirozza azt. A közgyűlés rövid vita után a bornak fényüzésiadómentesség értékhatárát a kimérésre kerülő bornál 150, a palackbornál 200 koronában kéri megállapítani.

Következett Lipták Mihály indítványa a bor szállítási díjtételének leszállítása tárgyában, erre vonatkozólag indítványt tesz. Titkár az indítványozót félbeszakítva előadja, hogy bár nincs módjában azonnal a bor szállítási díjáról részletesen referálni, de arról van tudomása, hogy a többi érdekelt szervek is, mint pl. a borkereskedők és termelők foglalkoznak evvel a kérdéssel; azok is tulmagasnak tartják a mostani tarifát. Egyesületünk, ha a közgyűlés úgy határozna, mindenestre a többi gazdasági érdekképviselőkkel vállalva fog kooperálni.

Lipták Mihály ezután folytatta előterjesztését és előadta második indítványát. Ugyanis röviddel ezelőtt hordóit kívánta Kiskőrösön hitelesíttetni. Midőn az ottani hitelesítéssel megbízott kádármesternél megjelent, az illető azt mondta, hogy az Istennek sem hitelesít pénzéért. (A furfangos ember nem telte hozzá, hogy gabonáért azonban szívesen megteszi azt.) Ezzel kapcsolatban igen érdekesen és részletesen kifejtette aztán egy jó szónok svádájával a vendéglősök és korcsmárosok nehéz helyzetét, végül indítványozta, hogy az egyesület az ilyen hordóhitelesítők önkénykedésének megállása végett tegye meg a szükséges lépéseket. Titkár válaszolva közli, hogy a mértékügyi intézet előterjesztésére a vidéken működnek hitelesítési megbízottak. Ezeknek a díjszabását a kereskedelemügyi minisztérium mindenkor készpénzben állapítja meg. Ugyáltszik a kiskőrösi hitelesítő készpénz helyett gabonát akart, és a gabonávaluta hive. Ez mindenestre visszaélés. Miután a közgyűlés az indítványt magáévá tette, ebben az ügyben az egyesület sürgősen el fog járni.

Mertl Ferenc a napirend kimerítése után szót kér. Felemlíti, hogy a közgyűlésnek most módjában volt az egyesület minden működéséről részletesen értesülni, eselleges kritikáját előadni; vagy egyéb irányítására kívánalmait felhozni; azért szándékosan várt az ülés végére. Ez okból tehát csak most és nem a harmadik pontnál szólal fel és javasolja, hogy a közgyűlés mondjon köszönetet az egyesület vezetőségének ügybuzgó fárado-

zásáért azzal, hogy továbbra is törekedjék a legnagyobb szeretettel és pihenést nem ismerő fáradtsággal a vendéglős és rokompar érdekei előbbre vinni. Általános éljenzés és „Elfogad, uk” köve ték Mertl felszólalását.

Titkár bejelentette, hogy a napirend már alapszabály szerint le van tárgyalva, van azonban a meghívón még egy napirenden kívüli pont; az ország bor- és szőlő gazdasági kiállítás megtekintése. Kérte, hogy a kártársak minél számosabban tekintsék meg ezt a kiállítást. Felemlíti, hogy legújánlatosabb a 8 vagy a 10 számú villamossal oda kiutazni. Egyben bejelenti, hogy a budapesti vendéglősök és korcsmárosok együttesen egy szikvizgyárat szándékoznak létesíteni. Felhívta a jelenvoltakat, hogy a tervet részvények jegyzésével támogatassák.

Hercog József elnök bezárta a gyűlést, kijelentvén, hogy a hozott határozatokat sürgős végrehajtása fogja képezni legfőbb gondját. Ezzel a gyűlés véget ért.

A közgyűlés befejeztével a kártársak legnagyobb része, mintegy 270 a városligetbe indultak a bor- és szőlő gazdasági kiállítás megtekintésére, hol a kiállítás előcsarnokában a kiállítás főtitkára üdvözölte a kártársakat, nagy vonásokban ismertette a kiállítás célját és eredményét.

A kártársak véül csoportokba verődve tekintették meg a kiállítás részletét, azzal is maradandóbbá téve a közgyűlés fölemelő emlékét.

Hivatalos közlemények.

Felhívás.

Felkérjük azokat a kártársakat, akik a Vendéglős és Korcsmárosok szikvizgyarából kívánják majd szódavízszükségletüket beszerezni, közöljék levelezőlapon alulirott bizottsággal, naponta hány nagy és kis üveg vízre van szükségük. Vendéglős és Korcsmáros szikvizgyár alapító bizottság VIII, Gyulai Pál-utca 9.

Értesítés. A székesfőváros szabályrendelete a korcsmákról, sörházakról és pálinkamérésekről olyképpen intézkedik, hogy ezen üzletek október hó 1-től március hó 31-éig reggel 6 óra előtt ki nem nyithatók. Egyben még külön figyelemztetem a korcsmáros ipartársulat tagjait, hogy vasárnap csak 7 órakor szabad az üzletet kinyitni, de égetett szeszt (pálinkafélék), kimérése egész nap tilos. Peterdy Elek, a Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata elnöke.

Jegyezzünk minél nagyobb számban részvényeket a Vendéglősök és Korcsmárosok Szikvizgyára részvényeiből.

Kötelező ipartársulati tagság, a zugkimérők és „borkereskedők” visszaélései, a bor fényüzési adója.

Már röviden megemlítettük, hogy az OVE közgyűlésen különböző indítványok kerültek tárgyalásra és elfogadásra. Miután ezek az indítványok közérdeklődés tárgyát képezik, e helyen részletesebben ismertetjük.

A közgyűlés napirendjének letárgyalása után mint szabályszerűen bejelentett és előkészített indítvány sorra került Peterdy Elek, a budapesti korcsmárosok ipartársulata nevében benyújtott indítványa, amely kimondani kívánta a közgyűlés által, miszerint minden engedéllyel bíró iparos kötelezőszerűen tagja legyen a helybeli ipartársulatnak. Ahol pedig ipartársulat nincs, ott ipartársulat megalakítása az 1884. évi XVII. t.-c. módosításával kötelezőnek mondassék ki. Ez alól a kötelezettség alól természetesen mentessék volnának azok az iparosok, kik valamely ipartestületnek szakképzettségük alapján már ugys tagjai. Ezen indítvány azzal indokoltatott, hogy minden iparnak szüksége van fejlődésre és védelemre, melyet hatékonyan tenni csak tömörülés által lehet, azért van szükség minden szakma képviselőinek a társulásra. A mostani fakultatív forma talán kielégíti egyesek ambícióját, de nem elégíti ki a közérdeket és azokat, kik messzebb látnak.

A soroksári és csepeli vendéglősök azt indítványozták, hogy hasson oda a közgyűlés, miszerint a zugkimérések szüntettesenek meg. Minthogy a zugkimérések részint a törvény rossz értelmezésén, részint annak kijátszásán alapulnak s a törvényes italmérési engedéllyel bíró iparosok megélhetésüket veszélyeztetik: ennél fogva szükség van arra, hogy a testület feltárván a helyzetet, felhívja ezen visszaélésekre a miniszter figyelmét. A baj onnan származik, hogy az italmérési törvény megengedi, miszerint bárki folytathat borral nagybani kereskedéssel, ha arra a hatóságtól igazolványt vált. Ez az igazolvány ugyan senkit sem jogosít fel arra, hogy kicsinyben is foglalkozzék kimeréssel, mégis azt tapasztaljuk, hogy az igazolványos borkereskedők — persze a jőnevű nagy cégek kivételével — a községekben mérnek kicsinyben, mert a pénzügyi ellenőrző közegek ezt a visszaélést még feljelentés esetén is elnézik. De nemcsak egyes borkereskedők ellen vannak panaszok, hanem a Hangya szövetkezet ellen is, melynek fiókjai legtöbb helyen nyílt italméréssel foglalkoznak s azzal módot nyújtanak olyan szeszfogyasztásra, mely ezen altruisztikus természetű intézmény szépen hangzó céljához sehogy sem illik.

A sopronmegyei és vas megyei vendéglősök indítványában arra kérték a közgyűlést, hasson oda, hogy a fényüzési adó alá eső borért 100 koronáról legalább 150 koronára emeltesék fel. Ezen kérésüket azzal indokolják, hogy a legalacsonyabb bórárak is elérték már a 100 koronát, különösen náluk a határszélén s így lassankint a bor általában fényüzési cikke minősül, ha a fényüzési cikkszám

menő bornak árhatára sűrűszen nem emeltek. Mint-hogy a közgyűlés minden tagja tapasztalatból tudja, hogy ez az állapot tarthatatlan, az indítvány a köz-óhajnak felelt meg, elfogadottnak. Az elnökség pedig már a következő napon, vagyis szeptember 5-én evvel a kérelemmel a pénzügyminiszteriumhoz fordult.

A többi, valamint Lipták Mihály két indítványát a közgyűlés szintén elfogadta és megbízott az elnökség, hogy azokat sűrűszen juttassa illetékes helyre.

Különféle közlemények.

Egy felliter bor a Fogadó egy havi előfizetése. Ismét egy kellemetlen hírrel vagyunk kénytelenek t. előfizetőink elé állani, azzal t. i., hogy a lap árát 300 koronáról október elsejétől kezdve 600 koronára emeltük. Összintén szólna fájdó szívvel tesszük ezt, de nem térhetünk ki előle, mert a lap előállításának költségei megsokszorozodtak. Nem csuda, a buza ára meghaladta a 10.000 koronát, a dohányárut kétszeressé emelte a kormány, a zsír 7—800 sőt 1000 korona, a hus 4—500 korona, a papiros és munkaerő lépést tart ezekkel, nem tudjuk hát mi sem előállítani lapunkat az eddigi árban. Azért fordulunk ismét t. előfizetőink jóindulatához és belátásához, hogy a felemelt díjak nélkül lapunkat továbbra is támogatni sziveskedjenek. Hiszen ha számításba vesszük, hogy a bor ára átlag 100 korona, abból tehát 6 liter megadja a 600 koronát, míg a boldog békeidőben, mikor 16 korona volt lapunk előfizetési ára s a bor ára 1 korona, 16 liter bor ára adta csak meg a lap előfizetési árát: bizonyára nem fogják látni, hogy szertelen haszonvágygyal emeltük lapunk árát 600 koronára.

Művelt ember nemcsak a testét táplálja mindennapi kenyérral, hanem lelkét is a haladás szellemével, mert csak mindkettőnek munkaerejéből várhatja boldogulását. A vendéglősöknek és korcsmárosoknak pedig — mint a tapasztalat mutatja — különösen szükségük van most tájékozottságra, mikor a tulságig kifejelesztett ellenőrzés és kémsziszter hamar pénzbírságra s börtönrre juttatja őket. Kérjük ezek alapján t. olvasóinkat, hogy előfizetéseiket minél előbb megújítani sziveskedjenek. Akik pedig lapunkat vagy nem akarják, azokat arra kérjük, hogy hátralékaikat befizetni el ne mulasszák, mert uri emberektől elvárhatjuk, hogy nekünk kárt az ingyen újságolvasással ne okozzanak.

Lapunkat továbbra is t. olvasóink szives jóindulatába ajánljuk. A Fogadé kiadóhivatala.

A vendéglősök és korcsmárosok szikvizgyára közeledik a megvalósuláshoz. Örömmel állapíthatjuk meg, hogy az eszme szakkörökben mindenütt helyesléssel találkozott, ami azután a részvényjegyzésnél is kifejezésre jutott. Az alapító bizottság ezuttal felkéri azokat a kartársakat, kik a részvényjegyzésre szolgáló ivatek még nem adták be, hogy azokat kitöltve, mielőbb juttassák az alapító bizottsághoz (VIII., Gyulai Pál-utca 9. II. em. 20.) Az aláírási ivatek beérkezése után az összes részvényesek

gyűlésre fognak meghívotni, amelyen kimondják a vendéglősök és korcsmárosok szikvizgyár r. t. megalkulását, megalkotják az alapszabályokat és megválasztják az igazgatóságot. Cégjegyzés után azután az új szikvizgyár nyomban megkezdí működését. Felemlítjük még, hogy a szikvizkartell a múlt hóban ismét 25 százalékkal emelte a szódavíz árát — mert nagyon keveset keresnek! A vendéglősök és korcsmárosok szikvizgyára természetesen kartellen kívül lesz, ennél fogva olcsóbban fogja kiszolgálni rendelőit.

Ajánljuk a MÁV igazgatóságának b. figyelmébe a következőket: Több oldalról felhívták figyelmünket arra az anomáliára, mely némely, de különösen határállomáson divik. Ezt most lapunkban szónvá is tesszük és reméljük, hogy az igazgatóság tetszolásunk következtében hamarosan végét fogja vetni annak a túrheterlen állapotnak, mely nyomoruságos anyagi helyzetünket nem kis mértékben sulyosítja. Arról van szó, hogy a határállomásokon levő vasuti vendéglők helyiségeit vonatkezés előtt ellepi a helybeli lakosság egyrésze, mely élénk valuta és más csempészéssel foglalkozik, várván komitenseiket. A csempészek ez a raja nem költ semmit, de annál jobban akadályozza nemcsak a vasuti vendéglőt üzleti forgalmának lebonyolításában, hanem a vasuti forgalmat is. Régente — ugy tudjuk — ki valakit várt, váltott perronjegyet s kiment a vonat elé, vagy ha bement a vasuti vendéglőbe, egy pohár sör vagy más frissítő mellett várta a vonatot. A perronjegy eladás vidéken most ugyszólván teljesen szünetel, így az agilis siberek és cinkostársaik ingyen foglalnak helyet az állomásokon, s akadályoznak minden üzleti forgalmat, mik ők néhány percnyi vonatállás ideje alatt sietve bonyolítják le országrontó műveleteiket. Miután ezen parazitáknak távortartása az állomásoktól állami érdek, sorainkat nemcsak a vasutigazgatóságnak, hanem a belügyi és pénzügyi miniszterium figyelmébe is ajánljuk.

Hogyan maximálták Kolozsváron a vendéglői árakat. Kolozsvárról írják, ott a hatóság a vendéglősipartársulat kiküldöttjeivel együtt a következőképen maximálták a vendéglői ételárakat: Leves 50, a pénzértéke természetesen leiban értendő. Főtt marhahus 6.50, főzelék marhahus feltéttel 8, főzelék borjúhús feltéttel 9, sertés hús feltéttel 10, marhasült 7.50, borjú frikandó 11, sertéscomb 18, töltött káposzta, paprika vagy paradicsom 10, marhapörkölt 7.50, borjúpörkölt 10, sertéspörkölt 15. Másodosztályu éttermekben az árak 20, harmadosztályuban 30%-kal olcsóbbak. A maximált árakban benne van már a 10% luzusadó. A borok árait a vendéglősök és kávéosok állapítják meg a törvényben megengedett haszon mellett. A megállapodás igen fontos pontja, hogy maximális áron csak déli 1-től fél 3-ig és esti 7-től fél 10 óráig kötelesek a vendéglősök ételeket kiszolgálni. Tisztviselők számára pedig az ebéd árát 10—15, a vacsora árát 12 leiben szabták meg. A 10 leies tisztviselő ebéd: leves, marhahus mártással és tészta, a 15 leies ebéd: leves, főzelék, sült és tészta. A vacsora egy husételből és egy tésztából áll. A kávéházi cikkeket is maximálták. A

kolozsvári vendéglősök a maximálástól nincsenek elragadtatva, különösen az egyes üzletek osztályozása ellen van alapos kifogásuk; főleg azért nagy az elégedetlenség, mivel a vendéglősiipartársulat kiküldöttéi másodrendű üzleteiket ez alkalommal elsőrendű üzletté deklaráltatták, mivel így magasabb árat számíthatnak.

Egy cikk karrierje. "A munkakönyvről" című cikkünkéről szól az ének, mely lapunk augusztus elsőjén megjelent számában látott napvilágot. És most megnevezhetnénk egyenként azokat a lapírókat, melyek egyszerűen plagizálva, vagy a forrás meg nem nevezésével vették át közleményünket, hogy a cikk karrierjét születésétől fogva mind a mai napig lépésről-lépésre kimutassuk, akkor megláthatná olvasóközönségünk, hogy a „Munkakönyvről” írott cikkünk nemcsak bpesti, hanem vidéki, sőt erdélyi szaklapokban is megjelent, hogy hozzájáruljon az ipari munkaadók és munkások törvényes viszonyainak tisztázásához. Ezt azonban nem cselekszük meg, mert azok a kollégáink, akik az írói etika törvényei szerint lapunkat kuforrásként megemlítették, míg cikkünket közlésével maguk célját szolgálták, nekünk is tisztességet szereztek; mindamellett a plagizáló lapírókat figyelmeztetjük, hogy plagizálni annyit jelent, mint másnak a szellemi tulajdonát ellopni, ami pedig csunya dolog és büntetendő cselekmény. Ebből az következik, hogy a szerzői jogot megsérteni, vagy mint közmondással kifejezni szokták, más tollával ékeskedni még ismeretség vagy barátság révén is szemtelenség.

A főzelék feltétellel és a kisebb vendéglősök. Vettük a következő levelet: Az árvizsg. biz. végre emelte a feltétes főzelék árát, de ugylátszik még most is abban a véleményben van, hogy a vendéglősnek módjában van a sülteknél behozni azt, amit a feltétes főzeléknél ráfizet. A nagy éttermekre, szállodákra talán áll is ez, de a kisvendéglőkre, hol csak a feltétes főzelék fogy, ez nem áll. Én az üzletemben naponta 34—35 ebédlő vendéget szolgált ki, akik közül átlag 90% felt. főzeléket eszik, a másik kettő-három vagy gulyást, vagy sültet. Előre bocsájtom, vendégeim munkásemberek, hivatalnokok, azoknak csak a levesre és a főzelékre telik, egy főzelék nekik semmi, tehát jobban is kell találatnom, hát hogyan adhassak a mai árak mellett főzeléket feltétellel 36 koronáért? Az igaz, hogy csak egy alkalmazottam van, de csak azért, mert én feleséggel és két gyermekemmel együtt reggeltől estig dolgozom. Hát nekém nem szabad családomban munkaerejét az üzleti rezsibe beszámítani? Se a szerkesztő ur, se a kartársak ne értsenek félre, én nem akarok egyenletlenséget az ipartestületünkben előidézni — én egyénileg távol tartom magam minden mozgalomtól — de azt meg kell állapítanom, hogy a kisebb vendéglősök érdekeit az árv. bizottságban nem képviseli senki. A nagyvendéglősök arra hivatkoznak, hogy ők nagy személyzettel és rezszel dolgoznak, helyes, igazuk van, de azért csinálnak is nagy forgalmat. Magam családommal dolgozom, a must és a többi nyersárut drágábban vagyok kénytelen beszerezni, kisebb forgalmat csi-

nálok, miért kell hát nekem a sört és ételeket olcsóbban adni? Aránylag az én üzleti rezsim nagyobb, legkedvezőbb esetben egyenlő a nagyvendéglősével. Az egész dologból csak azt látom, hogy az ipartestület vezetősége csak az ő szemüvegén át védi az éttermek és szállodák érdekeit, az árv. biz. csak ők informálják, de a kisebb vendéglősök érdekeit senki sem védi. Hogy a nagyvendéglősök az ő mamutéllapjaikkal csak a maguk érdekeit védik, azt értem: de mi kisvendéglősök, mi is élni akarunk, azért mi is akarunk egy szószólót az árv. bizottságban. Bolemann elnök urhoz azzal a nyílt kéréssel fordulok: hallgason meg közölünk is néhányat, kik a C osztályba tartozunk, tárgyaljon velünk legalább az információ kedvéért, majd meglátja, hogy nekünk igazunk van. Még valamit. Legutóbb az árv. biz. szeptember 2-án emelte a leves és főzelék árát s tíz napra rá még nem kaptuk az ipartestülettől arról értesítést. Minek fizetjük mi akkor a sok ipartestületi magasrangú alkalmazottakat, ha még ezt a kötelességét sem teljesítik. Ugy gondolom ezt a tagok csak jogosan elvárhatják. Tisztelettel Aláírás.

Vendéglősök és korcsmárosok figyelmébe! Igen sok vendéglős és korcsmáros még nem tudja, hogy az általuk eladott pezsgő után nem a 3^o/_o forgalmiadót, hanem 10^o/_o fényüzési adót kell fizetni s így akaratlanul is súlyos bírságolásokat teszik ki magukat. Ez alkalommal közöljük az érdekelt olvasóinkkal, hogyha pezsgőt is tartanak, úgy az állampénztárnál kérjenek raktárkönyvi, eladási bárca és adóvallomási iv nyomtatványt, amelynek hátoldalai megfelelő magyarázatokkal vannak ellátva. Ugyancsak fényüzési adót kell szedni, ha a kimért bor 100 koronát, a palackbor pedig 120 koronát meghalad litérenként.

A repülő bizottságok szorgalmasan működnek és őrzik ellen az árakat, de nem a közszükségleti cikkek árát, hanem a csemegeét. Így az egyik bizottság megjelent egyik legelső csemegeüzletben s kifogásolta az őszi barack árát. Egy másik a Lipótvárosi kaszinó vendéglősénél jelent meg s kifogásolta a 8 koronáért vásárolt és 10 kor. árusított kovászos uborka árát. A repülőbizottság eljárását nem értjük, vajjon ebben a két előkelő üzletben csak az őszi barack és az uborka árát találta túl magasnak? a házbért, a nagy adókat s drága személyzetet nem? Csak az üzletembereket őrzik ellen, de a termelőt nem? Ne kísérletezzenek ilyen hiábavaló és vexáló rendszabályokkal, hanem tiltsák be már egyszer komolyan az összes élelmiszerek kivételét, akkor aztán olcsóbb lesz az élelmiszer repülőbizottságok nélkül is. Enélkül azonban hiábavaló minden erőlködés. A bpesti vendéglős és szállodás szövetség ülésén elhangzott keserű kifakadásokat érthetőknek találjuk, de azt már sajnáljuk, hogy egyesek elkeseredésükben az üzlet bezárásával fenyegetődöztek, mert ez már igazán nem volna ajánlatos — két engedély hamar kutba esne!

Az országos borászati kongresszus szeptember hó első napjaiban tartotta Budapesten üléseit,

amelyeken a szőlő- és bortermelés legfontosabb kérdései alaposan megtárgyaltattak. Minthogy a napi-renden volt kérdések közül néhány a vendéglős- és korcsmárosipart is közelebbről érdekli, mint pl. a bortörvény reformja, azért ezekre a kérdésekre még vissza fogunk térni. Egyelőre most csak általánosságban annyit mondunk, hogy a kongresszus nyolc évi szünetelés után ült ismét össze, hogy megállapítsa azokat az irányelveket, amelyek szerint kell a szőlőművelésnek hazánk új gazdasági határában fejlődni. A földművelésügyi miniszter képviselőjében megjelent Schandl államtitkár nagyon helyesen mutatott rá arra a körülményre, hogy szőlőművelésünk jelentősége a trianoni béke folytán relative emelkedett, de a kiviteli lehetőségek csökkentek és így az állam érdeke is megkívánja, hogy a kormány a bor kivitelét minden eszközzel fokozza, minthogy ez képezi egyikét főexportunknak. Mellékesen szóba került még a borfogyasztás is s megállapították, hogy ezen a téren is sok tennivaló van. Persze arról is volt szó, hogy a vendéglősök és korcsmárosok nem igen értenek a borkezeléshez, ami egyik oka annak, hogy a belfogyasztás visszafelé fejlődik. Eredetileg fel volt véve a programmban az a kérdés is, hogy mikép lehetne a vendéglőkben és korcsmákban a borfogyasztást fokozni? Ennek az előadása azonban elmaradt, mert Maloschik Ferenc ur, a budapesti szállodások és vendéglősök ipartestület alelnöke, ki erre annak idején önként vállalkozott, az utolsó pillanatban visszalépett. Pedig kár, mert e témáról is sok okos dolgot lehetett volna elmondani.

A magyar orvosok és természetvizsgálók az idén Keszthelyen tartották vándorgyűlésüket. A balatonparti kis város kitétt magáért, hogy a nagy számban odasereglett tudósoknak otttartózkodásukat minél kellemesebbé tegye. Az ily tömeges látogatásoknak mindig szoktak kellemetlen utóhangjai is lenni, mert hol az elszállásolás miatt, hol az egyes üzletek ellen hangzanak el kifogások, hogy kihasználva a nagy forgalmat, szerénytelen árakkal igyekeztek az alkalmat kihasználni. Nem így történt Keszthelyen. Ott nem merültek fel panaszok, sőt örömmel állapíthatjuk meg, hogy a szállodás- és vendéglősipar ez alkalommal különösen megállta a helyét. Az ott volt tudósok — mint egy keszthelyi lapban olvassuk — kifejezést is adtak és számtalan levéllel hálálták meg a „fejedelmi jó ellátást”, de még jobban a „puha tiszta ágyat”, melyben Keszthelyen részük volt. — **B o c s k a i** József keszthelyi szállodás maga egy egész halom elismerő levelet kapott. Többek között egy orvostanár azt írja neki, hogy az összes vele étkező orvosok nevében hálás köszönetet mond az igazi magyaros s nem üzleti vendégszeretetért.

Gyászhirek. *Mihalicsek* Frigyes ismert bpesti vendéglős, múlt hó 4-én rövid szenvedés után meghalt. — *Bánszky* Ede fővárosi vendéglős hosszú szenvedés után szept. 15-én elhunyt. — *Balogh* György pestszentlőrinci vendéglős felesége 58 éves korában elhalálozott. Temetésén az ottani kartársak testületileg vettek részt.

A német háló- és étkezőkocsik reformja.

Az a felfogás, hogy többszörös vasuti tarifa-emelés megapaszítja az utasok számát nemcsak nálunk, de Németországban is tévesnek bizonyult, mert nemcsak s szállodák vannak tele vendégekkel, hanem a vasuti étkező kocsik forgalma is soka nem remélt magasságra emelkedett. A nagy forgalom azután magával hozza az étkező kocsik reformját is, hogy az összes igényeknek megfelelőhessenek. mert arra gondolni sem lehetett, hogy az eddigi kis konyha teljesítő képességét szűk terjedelme miatt fokozni lehessen. E nehézség leküzdése céljából a Háló- és Étkezőkocsi Társaság most átszervezte az egész étkezőkocsi üzemet. Berlinben a Schlesische Bahnhofban bérelt egy megfelelő helyiséget és abban egy ugynevezett „előkonyhát” rendezett be. Ebben a konyhában a nyershus konyhaszerűen elkészül, úgy, hogy az étkezőkocsi szakácsa rostélyost, roast-beőf, szelet, kotelett és levesnek való húst a sütés és főzés alá már készen, valamint a főzelékfelet megmosva, felaprítva sőt a leves és húsfelet teljesen elkészítik az előkonyhában, úgy, hogy az étkezőkocsi szakácsának már csak tésztafelet stb. kell befőzni. Mindazok az étkezőkocsik, melyek a déli órákban indulnak, a sülteket már kész állapotban melegítő készülékben szállítják. Más vonatoknál, melyek nem a déli órákban indulnak, a sültet félsült állapotban szállítják az étkezőkocsi konyhájába. Megfelelő iornában készítve kapják a szárnyasokat és a halféleket is az étkezőkocsikban dolgozó szakácsok, hogy minél kevesebb személyzettel, munkával, idővel végezhesék teendőiket. Minden további nyersanyagot u. m. cukrot, lisztet, sőt, főzeléket és huskonzervákat szintén kellő mennyiségben és előkészítve kapnak. A német étkező és hálókocsikban az ugynevezett hálókocsi-karton van bevezetve. Ez áll négy szeletke kenyérből, vajból, két tojásból, egy drb. sajtból, egy kotelettből és egy almából. Ennek ára 250 márka. Ezeket a kartonokat az előkonyhába készítik el. ugyanott plombálják le és árusítják éjjel, mikor az étkezőkocsi üzeme szünetel.

Az előkonyha munkája éjjel-nappal megszakítás nélkül folyik. Éjjeli órákban óriási kattanból főzik a leveseket és készítik elő a többi ételeket. A nappali Schicht reggel 4 órakor kezdődik s pont 5 órakor már az első szállítmány berakásra kerül. Egy órával később számos teherautó indul meg a többi pályaudvarokhoz. Az egész üzemnek pontosan a vonat menetrendszerű indulásokhoz kell igazodnia és minden zavarokozást kerülni kell. Csakis a menetrend pontos betartása mellett lehetséges az étkezőkocsikba az utazás alatt két-három turnusban a reggelit, ebédet és vacsorát tálalni s emellett még kávé, teát, sört, bort és más üdítő italokat felszolgálni.

A maraschino-készítés titkai.

Kitünő geografusunk, a tudós Havass Rezső, aki örökké annak az ideának élt, hogy Dalmácia az árpádházi Könyves Kálmán királyszerzette jogon Magyarországhoz tartozik s az osztrákok csak elbitorolták tőlünk: bizonyára szomorú szívvel gondol arra, hogy a vadregényes gyönyörű Dalmácia ma még csak nem is az osztráké, hanem az új dél-szláv mozaikállamé, az S. H. S. királyságé. Eddig még volt egy kis közös birtokviszonyérzésünk, de most már örök időkre szertefoszlott az a remény, hogy valaha, ha csak közvetve is gondolhassunk történelmi jogainkra.

Dalmácia elvesztésével mostani elszigeteltségünkben elvesztettük többek közt azt a lehetőséget is, hogy közös vámterületünkről szerezhessük be a likörgyárosoknak oly fontos s csakis Dalmáciában készülő marasquoszeszt, vagy párlatot.

A híres marasquodestillátumot, az ott termő savanykás-keserűes amarasca cseresznyéből párolják. Tévedés azt hinni azonban, hogy ezt a végtelenül kedves illatú párlatot csakis az amarascából nyerik s ezt a páratlanul egygyéforrt illatszímfóniát kizárólag a keserű cseresznye adja.

A marasquoszesz összetételének titkát a zárai dalmaták bámulatatosan megtudták őrizni évszázadokon keresztül a mai napig is. Ez szinte hihetetlen, de így van. Mert, hogy mik a különböző egyéb ingredienciák, amelyek megfelelő kisebb arányban hozzá lesznek adagolva az amarella alkoholjához, azt csak tapogatózva sejtjük, illetve találgatjuk, de biztosan nem tudjuk. Nincs a világon egy országnak sem oly speciális itala, amit ma már ne tudnának egyebütt is készíteni. Így a híres fecampi benediktinert, a tarragoni chartreuset, a francia cognacot, a svájci cseresznyevizet és abszintot, az angol whisky-ket, az ír gint stb. stb. Mindezeket bárhol tudják kopirozni, ha nem is teljesen hüen, de gyakran csalódásig megközelítően. Talán csak a francia pezsgők likőradagolásai titkok még eddig és a zárai marasquoszesz összetétele.

Tudjuk, hogy a dalmaták az amarasche éretlen gyümölcsét egy dobban pépszerűen összezúzzák s kevés feloldott mézet, vagy kandiszcukrot adnak hozzá. Ha a cefre elég folyékony: erjesztőkádba öntik, elcefrézik s erjedés után dalmát borokkal keverik és így párolják le. A többi adalékot, ami higgabb borpárlatban külön macerálnak: nem ismerjük. Annyi kiszivárgott évtizedeken keresztül (bárha minden gyárnak megvan a külön receptbeli titka), hogy cseresznyefa leveleinek bizonyos mennyisége és

összetört cseresznyemag szinte belejön a macerátumba. Azonkívül kevés narancshéj, bergamotte-citromhéj, őrölt florenci irisgyökér, füge, alig szétnyílt narancsvirág és rózsabimbó szirma, orgona, viola és jázmin virága. És mindezt szinte lepárolják, hogy a két párlatot aztán egyesítsék.

A kész desztillátum: a marasquospirt, melynek jelentékeny alkoholtartalmat ad a dalmáciai kitünő borok párlata. Hogy milyen borpárlatot adhatnak az elsürangu dalmát borok, arról fogalmat alkothattunk, ha megkóstoljuk például a moscato di rosat, a moscato di macarascat, a sebenicoi naraschini odorosot, a raguzai malvasiat stb. Mindezek a borok 10—12 maligandeosok s mesés illatuk, zamatuk van. Nem csoda, hogy az e borokból készült marascapárlat bouquetja olyan elragadóan bájos és megvesztegetően kedves, hogy a köznép a maraschino likőrt elnevezve liqueure biancanevenek, hófehérke likőrnek.

A jugoszlávok kereskedelme nagy kincshez jutott a marasquo-szesszel, mert ez a végtelenül gyengéd illatú és kellemes aromájú likőr, illetve párlata, nagy kiviteli cikk és az egész világon el van terjedve, de különösen Amerikában annyira ismert és oly mértékentul kedvelt, hogy most, e szesztilalmas időben egy sásba font 7 deciliteres üveg „real” maraschinoért 5—6 dollárt is szívesen adnak és boldog az az amerikai multimilliomos, aki vendégei részére adott vacsorán piéce de resistance-ként egy — csak a beavatottak részére levő cabinet secretben — felszolgálhat valódi Luxardo di Zara-t.

Ez a likőr igazán csakis konty alá való s a császárkörte után, nőink körében a legjobban kedvelt. De ez legalább valódi gyümölcslikőr s a legértékesebb likőrök egyike, bárha a férfiak nagy cukortartalmánál és parfümszerűségénél fogva nem igen kedvelik.

Nem csoda tehát, hogy a világ minden országában próbálták már természeteni az amarasca-cseresznyét, de sikertelenül. A gyümölcs görcsösen ragaszkodik a hepehupás, sziklás tengerparti hazájához, amelyet az adriai tenger déli szellői enyhe klímájúvá varázsolnak.

Hiába próbálták a svájciak és a németek a bázeli és schwarzwaldi cseresznyepárlatok permutálásával utánozni: nem sikerült. Pedig most, hogy a marasquoszesz behozatala Jugoszláviából szinte lehetetlen (tavaly sikerült egyszer néhány hektólitert a Likörgyárosok Országos Egyesületének behozni, ismét felvetődik a gondolat: vajjon nem tudnák-e a marasquopárlatot, a mi félig érett meggyünkéből és málnaelegyből, esetleg szintétikus segítőanyagokkal,

mint ananászéter, benzil-benzoát, édes salétromszesz, talán narancsvirágolaj (neroli), rózsaolaj, kumarin, jázmin, orgona, bulgár rózsaolaj, valódi arracpárlat segítségével utánozni? Borpárlat tekintetében, azt hiszem, tudjuk azt nyújtani, ami alapanyagul szükséges, hiszen van olyan nagyszerű bouquet-ju, édeskés aromájú borunk, mint akár a legfinomabb olasz orvietoi muskotály. Csak kettő szükséges a kísérletekhez: laboratórium és tudás!

A likőrhez szükséges, vakítóan fehér, abszolút tiszta, ultramarinmentes raffiadeeukrunk is van, mert e likőrnek szüzen ragyogónak, forrásvízszerűen átlátszónak és kristálytisztának kell lennie. Csak árnyalat, egy nuance gyenge sárga tónus és a likőr meg van szentségtelenítve. Akárcsak, mint ahogy a mesebeli Hófehérke: szüzi ragyogóan és tisztán él gyermekkori emlékeinkben, épp úgy képzeljük el a maraszkinólikórt is, mert hozzá finom emaillozott üstben főzik és invertálják empyreumamantesen külföldön a cukrot; egész iparágga fejlődött, különös sásos üvegbe töltik a ragyogó tükrű italt s párlatát a dalmaták két évig is érleltetik, hogy különböző összetételű zamatok és illatok összeforranak szerves egészsé. Így lesz tökéletes illatu, zamatu és ízű illatszimfoniává, amelyből készült likórt még további egy esztendeig kell érleltetni, hogy a cukor és borszesz a legharmónikusabban összeházasodjon az alappárlattal.

Bársony Gyula.

Társulati élet.

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata szeptember hó 8-án délután rendkívüli közgyűlést tartott. Peterdy elnök az ülést megnyitván, felolvasatott a vezetőség jelentése az ipartársulat eddigi működéséről, amely jelentést a közgyűlés egyhangulag tudomásul vett. Tárgyaltatott a bor fényüzési adó értékhár felemelése s mivel a borárak állandóan emelkednek, elhatározta a közgyűlés, hogy az OVE-nek a pénzügyminiszteriumba szeptember hó 5-én beadott kérelmét, melyben a fényüzési adót bornál 150 koronában kéri kimondatni, küldöttséggel szorgalmazni fogja. Titkár ismertette azután a korcsmárk nyitási idejét a téli hónapokban. Végül részletesen tájékoztatta a közgyűlést a létesítendő vendéglős és korcsmáros szikvizgyár mibenállásáról. Ez alkalommal számos kartárs jegyzett nagyszámú részvényt. Dr. Kiss korcsmáros felhívta a közgyűlés figyelmét a korcsmárosok gazdasági szervezkedésének fontosságára és erre vonatkozóan több életrevaló eszmét pendített meg. Az ipartársulat vezetősége ezekkel nemsókára behatóan foglalkozni és a legközelebb tartandó közgyűlésnek javaslatot fog előterjeszteni.

Bejelentésre került még, hogy a múlt hó 7-én tartott szállodás és vendéglős szövetségi közgyűlésen a Royal-szállóban egy győri vendéglős azt az indítványt tette, hogy a korcsmárosipar is kötéssék képesítéshez. Az ipartársulat kimondotta, hogy ettől az indítványtól távol áll s nagyon csodálkozik, hogy egy vidéki vendéglős ötletszerűen ilyen indítványt tett. Az ipartársulat ezzel az indítvánnyal nem azonosítja magát, sőt vitatja annak a vidéki vendéglősnek abbéli jogát, hogy egy más ipar ügyébe beleavatkozassék és ezt illetékes helyen tudatni fogja. Néhány kisebb ügy megbeszélése után elnök további egyelőrtésre és kitartásra buzdítván a tagtársakat, a gyűlést berekesztette.

Egy nélkülözhetetlen könyv. Még ez évben dr. Havas Nándor bpesti kávéipartestületi titkár, Barta Manó, a „Magyar Kávéipar” szerkesztője és lapunk felelős szerkesztőjének közreműködésével megjelenik a Vendéglősök, Korcsmárosok és Kávésok Évkönyve. Az évkönyv közölni fogja mindazokat az újabb hatósági rendeleteket és törvényeket, amelyek legújabb kiadattak. Azonkívül az évkönyv tartalmazni fogja a vendéglősök, korcsmárosok és kávéosok címtárát is. Az évkönyv előfizetési ára 350 korona. Előfizetőinknek pedig, kik az évkönyvet már most megrendelik, abban a kedvezményben részesülnek, hogy azt 250 korona díj, valamint 16 K postaköltség ellenében kapják. Az évkönyv valamint a lapunk előfizetési díját a Fogadó kiadóhivatalába Budapest, VIII. Gyulai Pál-utca 9. szám alá kérjük küldeni.

Üzleti hírek.

Budapest. Fliegenschnee Mihály, az V. ker., Zoltán-utca 13. szám alatti vendéglő tulajdonosa vendéglőjét ujjonnan átalakította és renováltatta. Október hó másodikán nyitja meg.

Helyváltozás. Kubik Nándor Békéscsabán a „Fiume” szálló, étterem főpincéri állását tölti be.

Debrecen. Szederkényi János volt Herkulesfürdői József Jóherceg szállodás elnyerte a debreceni vasuti vendéglő bérletét. Szederkényi úgy az I. mint a II. és III. osztályu éttermeket teljesen ujjonnan rendezte be s azt f. évi október hó 1-én nyitja meg ünnepélyesen.

Vác. Lehőcz Lajos váci vendéglős, a váci állomás mellett egy nagyszabású épületet épített, azt az állomás csatolva modern vendéglőt létesített úgy az I. mint a II. osztályon továbbá III. osztályon éttermeket új berendezéssel látta el. Ünnepélyes megnyitás f. évi szeptember 20-án volt.

A szerkesztésért felel: Pósch Gyula. Segéd-szerkesztő: Fekete Gyula
Kiadó és laptulajdonos:
a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.

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

Alapítási tervezet.

A Korcsmárosok és Vendéglősök Szikvizgyár r. t. cég alatt a korcsmákban és vendéglőkben szokásos hűsítő italok (szikviz stb.) gyártása céljából részvénytársaságot alapítanak 10.000.000 korona alaptőkével, mely 20.000 drb. egyenként 500 korona értékben, névre szóló részvényekből áll. A részvénytársaság határozatlan időre alakul és a részvények aláírásának záros határideje 1912. szeptember hó 25-ére állapított meg. Az alapítók fentartják maguknak a jogot, hogy a részvénytöke esetleges tulajdonság esetén egyes részvényjegyzéseket visszautasítsanak. Az alapítók kikötik, hogy az első igazgatóságot kinevezhessék.

A részvényjegyzés a VIII., Gyulai Páf-utca 9. szám alatti ipartársulati irodában, továbbá a Pesti Hazai Első Takarékpénztár Egyesületi anyaintézeténél (IV. kerület, Egyetem-utca 3. szám) alatt történhetik, ahol a részvényjegyzéssel egyidejűleg a részvénytöke 10%-a és részvényenként 50 korona készpénzben lefizetendő. A jegyzett részvénytöke további 40%-át a részvényjegyzés zárhatárideje után egy hónapon belül tartandó alakuló közgyűlés előtt a Korcsmárosok és Vendéglősök Szikvizgyár r. t. folyószámlájára a részvényesek befizetni kötelesek.

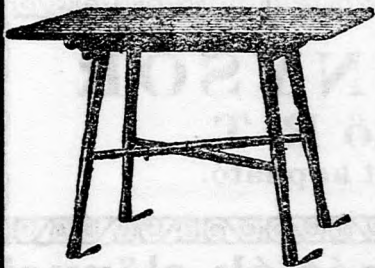
Budapest, 1912, augusztus hó 25.

Az alapító-bizottság.

**KASS-fogadó, Szeged,
Szinház-tér, Stefánia-park mellett.**

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

Üvegekből készült árnyékvédők és tükrök Reichert Testvérek Bpest VIII. Gyulai Pál-u. 8. fémárnyékvédő-üvegegyeztető.

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

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

Allandóan raktáron: evőeszközök, asztalok, székek, billiárdasztalok, üveg, porcellán és ezüstművek a legolcsóbb áron.

KESZTLI KARÁTSONY ÁDÁM
soltvadkerti bortermelő borainak pincéje

BUDAPEST
Német-u. 1. József-körut sarokház.

Építési vállalat.

Minden néven nevezendő építést, építési tervezetet, rajzok készítését elvállalja

HOLLÓS PÁL

É P I T É S Z
Budapest, IX, Ráday-utca 45. Tel. József 24-60

Kreibich iroda

Szálloda, kávéház és étterem összes személyzetének

elhelyező irodája,

valamint üzlet adás-vétel és ingatlan közvetítés:
Budapest, IV. ker., Kass Ivor-utca 3. szám.
Váci-utca mellett. — Telefon: József 101—13.
Tulajdonos: Kreiblich Mihályné.

Salgó Gyula

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

Telefon:
József 38—84.

Sürgőnycim:
„Salgola Budapest.”

LA EMMEN THALI

60-100 kg-os kaik kban, fél-emmenthali 20-50 kg-os kaikákban, T a p p i s t a - Répczelaki-, R o m a d u - és Alpesi-sajtot készít és szállít a legfinomabb minőségben
Magyaros z g egismetebb sajtgy a :

STAUFFER ÉS FIAI
cég. Központ: Répczelak.

Magyar Borértékesítő R. T. Budapest

Iroda:
VIII., Eszterházy-utca 6.

Telefon:
József 34—01.

Pincészet:
Budafok, Dunasor 17.

Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Nagykanizsán
Telefon 36 Telefon

Arjegyékkel és felvilágosítással készséggel szolgálunk.

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

ZIRKELBACH ERNŐ

Budapest, IV., Veres Pálné-utca
37. (Só-utca sarok.) A központi
vásárcsarnok közelében.
Telefon: József 48-74.

Vendéglős edények- és
felszerelésekben a leg-
n a g y o b b választék.

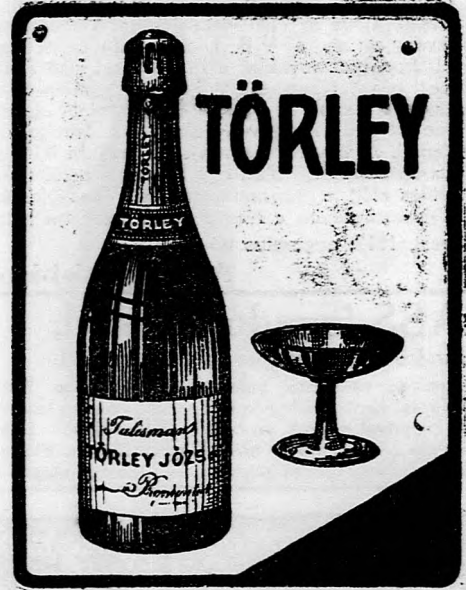


SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

tea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és likőrkülönlegességek nagykereskedése
0000 BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
175-72

Keveset használt, nikkelezett **sonkavágógép korongkessel eladó.**
Továbbá eladó 18 darab szegedi vendéglősök szikvizgyár részvény. Bővebbet SKRABÁN FERENC pályaudvari vendéglősnél SZEGED-RÓKUS.



Budapesti Vendéglősök Borkereskedelmi R. T.

BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6. szám (Eötvös-utca sarok)
TELEFONSZÁM: 93-87.

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

FREUD mindennemű üzletek adás-vételt közvetítő irodája

Budapest, VII., Miksa-utca tizenhárom. (Newyork-kávéház mellett) Telefon: József 72-63,
Számos elismerőnyilatkozat Irodavezető: A régi kis Löwy. Legrégibb cég!

SZENT ISTVÁN IDÉNYYSÖR

a Kőbányai Polgári Serfőző R. T.
kiváló sörkülönlegessége. — Mindenütt kapható.

Iz
Szin az
Táperő

UHU

kávépótlék előnyei!

Kérje minden fűszeresnél!

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