

Előfizetés negyedévre 50.000 K

Az előfizetői viszony mindenkor annak a negyedévnél a végén szűnik meg, ha az előfizetési hátralékát kifizette már, amelyben az előfizető a lap lerendelését a kiadóhivatalnak írásban bejelentette. A hirdetési díj mm-ként 2500 K és előre fizetendő.

# FOGADÓ

## Magyar Vendéglős

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

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

Szerkesztőség és  
kiadóhivatal:

Bpest, VI., Aradi-ucca 11.  
IV. e. 4. (Lift.) Teréz-krtnál

Lapmegjelenés:

minden hó 1-én és 15-én



Wellner-Alpacca  
evőeszközök világhírűek

# Wellner-alpacca

evőeszközök világhírűek!

Magyarországi vezérképviselő és raktár

## Orbán Jakab

IV. ker., Kaas Ivor ucca 9. szám.

Telefon: József 145-96.

ÁLLANDÓ  
BOR-  
VÁSÁR!

# SALGÓ TESTVÉREK

## RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

ÁLLANDÓ  
BOR-  
VÁSÁR!

BUDAPEST—KÖBANYA X., ÁLLOMÁS-UTCA 2.

TELEFON: JÓZSEF 59—03.

SÜRGÖNYCIM: SALGÓÉK KÖBANYA.

Nagy készleteink ó és uj fehér, kádár, vörös és muskotály fajborokban. A t. vendéglős uraknak — vételkényszer nélkül — megtekintésre és megízlelésre rendelkezésre állnak. — Üzemi idő naponta 8—5 óráig.

## Budapesti Vendéglősök Borkereskedelmi R. T.

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

TELEFONSZÁM: 93—87.

Pincéjéből a legjobb minőségű ó- és uj fajborokat, a legelőnyösebb feltételekkel szállit

## „Victoria“ borkereskedelmi R.-T.

BUDAPEST, VIII., BAROSS-UTCA 98. SZ. (Bejárat a (Koszoru-utcában. Telefon: József 8-53.

Allandóan raktáron a legfinomabb uradalmi fajborok.

## Popper Mór és Lipót bornagykereskedők

Budapest, X.,  
Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59—78

## IVANOVSKY A.

borkereskedelmi rt.

SZÜZ UCCA 11. sz. (Baross ucca sarok.)

(Villanyos megálló a Mária Terézia templomnál.)

## Ajánlja elsőrangú uradalmi fajborait

Telefon: József 130—35.

# Berndorfi

alp. evőeszköz gyári áron.  
Vendéglői berendezések új  
és használt állapotban. —  
**Braun Gyulánál**  
Budapest, VII., Sip-u. 14  
Telefon J. 122—97.

## Bíró Ferenc és Társa csokoládéárúgyára Szeged.

Telefon 13—23. Csokoládé és csemegekülönlegességei a legjobbak.  
Vendéglősök és kávéások bevásárló helye. — Kérjen árlapot  
Vasuti vendéglőkben, éttermekben és büffekben mindenütt tartják.  
Előkelő vendéglőkben nélkülözhetetlen.

## ASZTALTERITŐT

törlőruhát, pincérkabátot, idény- (nyári) üzletek, étter-  
mek, kávéházak, büffek, fürdő- és sporttelepek mérsé-  
kelt kölcsöndijért szállít és megrendeléseket elfogad a

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

TELEFON 159—60 és 46—86.



## SZENT ISTVÁN PORTERSÖR

a POLGÁRI SERFŐZDE  
pazar kiállítású, utólérhetetlen  
minőségű különlegessége.

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ  
tea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és likörkülön-  
legességek nagykereskedése  
BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON  
175-72

## DREHER BAKSÖR

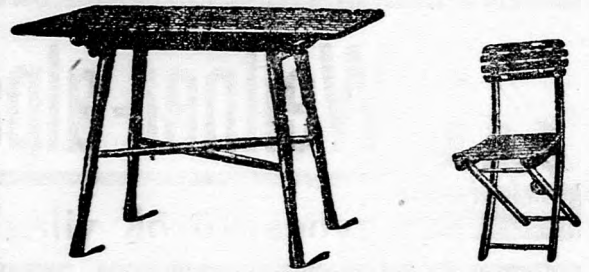
Villanyerőre berendezett speciál papírszalvétagyár  
EISER ÁRMIN VIII., Horánszky-u. 9. Telefon: J. 123—81.

Kreppszalvéták minden  
nagyságban

Nyári éttermi üzemek kerti széket, kerti  
asztalt, evőeszközöket, tányérokat, üveg-  
neműeket, sörkimérőkészülékek és minden  
egyéb felszere- **legolcsóbban** beszerez-  
lési tárgyakat hetik:

## HEXNER JÓZSEF cégnél

Budapest, VII, Király-u. 25. Telefon: J. 129-02.



PINCÉR  
ÉS  
CUKRÁSZ  
KABÁT

120.000 K-tól

Cukrász és szakácssapka K 27.500.—  
Cukrász v. szakácskötény K 44.000.—

Damasztabrosz és szalvéta, konyharuha, törülköző nagy választékban  
olcsó áron Gutmann J. és Társa  
Budapest, VII., Rákóczi-ut 16/d. szám.

## Vörösréz-edények és főzőüstök

belül angol ónnal ónozva kiváló erős minő-  
ségben raktáron Godra Sándor és Fia  
rézműves üzemében Budapest, IX., Gróf  
Haller ucca 4. — Telefon: József 50—12.

Edényónozások soronkívül is.

# FOGADÓ

# Magyar Vendéglős.

Hivatalos közlönye  
a Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatának és  
az Országos Vendéglős Egyesületnek.

Nov. havi  
előjegyzési  
naptár

Mennyi üzleti bért kell  
fizetni Budapesten 1924.  
november 1-én papír-  
koronában?

A lakástörvény s a hozzátartozó rendeletek alapján meglehetősen nehéz és bonyolult a negyedévi lakbér és boltbér összegének pontos kiszámítása. — Komplikálja a dolgot különösen az, hogy a rendelet aranykorona-alapból indul ki, a bérlőnek azonban papírkoronában kell fizetni. Hogy olvasóinknak megkönnyítsük a számítást, a gyakorlati táblázatokról mindenki leolvashatja, hogy 1917-es negyedévi bére alapján, amelyet táblázatunk is alapbérnek nevez, novemberben mennyi bért kell fizetnie papírkoronában.

Ezt a végösszeget az alant következő házbértáblázat ötödik rovata mutatja.

Alapbér	Tiszta bér	Közüzemi pötlék	Kincstári részesedés	Összesen
0'25	1.445	85	362	1.892
0'50	2.890	170	723	3.783
0'75	4.335	255	1.084	5.674
1	5.780	340	1.445	7.565
2	11.560	680	2.890	15.130
3	17.340	1.020	4.335	22.695
4	23.120	1.360	5.780	30.260
5	28.900	1.700	7.225	37.825
6	34.680	2.040	8.670	45.390
7	40.460	2.380	10.115	52.955
8	46.240	2.720	11.560	60.520
9	52.020	3.060	13.005	68.085
10	57.800	3.400	14.450	75.650
20	115.600	6.800	28.900	151.300
30	173.400	10.200	43.350	226.950
40	231.200	13.600	57.800	302.600
50	289.000	17.000	72.250	378.250
60	346.800	20.400	86.700	453.900
70	404.600	23.800	101.150	529.550
80	462.400	27.200	115.600	605.200
90	520.200	30.600	130.050	680.850
100	578.000	34.000	144.500	756.500
200	1.156.000	68.000	289.000	1.513.000
300	1.734.000	102.000	433.500	2.269.500
400	2.312.000	136.000	578.000	3.026.000
500	2.890.000	170.000	722.500	3.782.500
600	3.468.000	204.000	867.000	4.539.000
700	4.046.000	238.000	1.011.500	5.295.500
800	4.624.000	272.000	1.156.000	6.052.000
900	5.202.000	306.000	1.300.500	6.808.500
1000	5.780.000	340.000	1.445.000	7.565.000

Fontos tudnivalók:

Közüzemi költség: Budapesten az alapbér 3%-a,

üzleti célra használt helyiségek után 1%-kal kevesebb (vidéken lásd alant).

Kincstári haszonrészesedés: a tiszta bérnek 25 %-a.

Házmesterpénz: a tiszta bér (nem az alapbér) 2%-a, az üzemben levő lift, valamint központi fűtőkészülék kezeléscéért további 1/2—1/2%, a porszívó kezeléscéért pedig további egynegyed százalék.

Szemétpénz: a lakás első szobája után 1000 K, minden további szoba után 500—500 K havonként (mellékhelyiségek nem veendő figyelembe).

Mennyi üzletbért fizet november 1-én az a budapesti bérlő, akinek alapbére 1235 K?

(1000 plusz 200 plusz 30 plusz 5)	
1000 K alapbér után jár	7.565.000 K
200 K " " "	1.513.000 K
30 K " " "	226.350 K
5 K " " "	37.825 K
1235 K alapbér után jár	9.342.775 K

Ebben a közüzemi pötlék és a kincstári házházonrészesedés is befigyeltatik.

A borítaladó esedékes részletét november 5-éig kell befizetni. Aki csak teheti, fizesse be az egész hátralékot, mert most már nagy kamatot szednek utána.

November havában az állami és községi adókat úgyszintén a hátralékos italmérési illethekeket meg kell fizetni.

## Folyó évi jul. 1-től aranykoronában kell fizetni az italmérési illethekeket.

A múlt hónapban közölték a fővárosi italmérőkkel, hogy mennyi italmérési illethekeket tartoznak fizetni. Miután abban az idézésben, mellyel az italmérőket az előjárósághoz berendelték, az van mondva: hogy az 1923—1924. évi italmérési illethekek közlése; a legtöbb kartárs abban a hiszemben volt, hogy az alatt az összeg alatt az egész évi italmérési illethekeket kell érteni. Ebben a hitében még némely előjáróság is megerősítette őket, azt mondván, hogy a közölt összeget két részletben is lehet fizetni. Pedig ez tévedés, mert ilyen engedményadásra senkinek sem volt megbízása és így most azok, kik csak a felét fizették meg a kirótt italmérési illethekeknek, valószínűleg késedelmi kamatot fognak fizetni.

Illethekes helyen beszerzett információk szerint a most kirótt italmérési illethekek csak 1924 június hó végéig szólnak, tehát akár egyszerre, akár két részletben fizette is valaki az italmérési illethekeket, az a folyó év második felére még semmit sem fizetett.

A folyó év második felére szóló illethekek aranykoronában lesz kiróva. Mint értesülünk, a pénzügyigazgatóság a kiírást már meg is ejtette és az

# „PATRIA“ Bor-, Sör- és Ásványviz Kereskedelmi Részvénytársaság

Budapest, IX., Mester-utca 53.

Telefon: József 6—34.

a) Borosztály. Közp. borpince: Budafok. Fiókt.: és borpincék: Pesterzsébet, Újpest, Székesfehérvár, Miskolc, Győr, Sopron. Állandóan nagymennyiségű speciálisan ápoltt uradalmi fajborok. Kedvező árak és fizetési feltételek mellett kölcsönhordókban kaphatók úgy központi mint vidéki pincéinkben.

b) Sörosztály.

Szeged.

A Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek rt.

**világhírű palacksöreinek elárúsítási helye.**

adatokat az előjárásához küldte, hogy az is megtehesse a maga észrevételeit a pénzügyigazgatóság javaslatára. Ha azután az is megtörtént, akkor minden italmérő megkapja azt a határozatot, hogy melyik osztályba sorolták és mennyi aranykoronát kell italmérési illeték címén fizetnie.

Az aranykoronákban kivetett italmérési illeték 1924 július 1-től ez év végéig, továbbá az 1925. és 1926. évre fog szólni. Értesülésünk szerint a legtöbb üzletet magasabb osztályba sorozták, mint a milyenbe az italforgalom után sorozni kellett volna, azért már most figyelmeztetjük kartársainkat, hogy az aranykoronában kivetett italmérési illeték ellen — ha magasnak tartják — feltétlen fellebbezéssel éljenek. A legutóbbi, még papírkoronában kivetett italmérési illetéket sokan megfellebbezték. Azok mindenestre helyesen cselekedtek, mert a felszólamlási bizottság legközelebb tárgyalni fogja ezeket a fellebbezéseket s azt hisszük, hogy sok esetben a magas összeget mérsékeli is. — Miután azonban az italmérési illetékeket a fellebbezésre való tekintet nélkül kellett befizetni, így az esetben, ha a felszólamlási bizottság az illetékösszeget leszállítja, a túlfizetett összeget átszámítják aranykoronába és a második félévben fizetendő összegbe számítják be.

Az aranykoronákban kivetett italmérési illetékek olyan elviselhetetlen terheket rónak a vendéglőskö-re és koreszmárosokra, hogy az országsterzte ellenmozgalmat váltott ki. Azt már közöltük, hogy a fővárosban a vendéglős és kávéipartestület, valamint a koreszmárosok ipartársulata beadvánnyal fordult az illetékes minisztériumokhoz, kérve őket, hogy az italmérési illeték két legmagasabb osztályát törölje, illetve, hogy csak a 3—7. osztály tartassék fenn. Hasonló mozgalmak vannak a vidéken is. Csak az a baj, hogy a vidéki érdekképviseltek mindegyike mást-mást kér. Leghelyesebb volna, ha a vidéki ipari érdekképviseltek ugyanazt kérnék, amit a fővárosi kartársak. A győri vegyes ipartestület például a kereskedelmi kamara útján a következő beadványt intézte a pénzügyminiszterhez:

„A 4600—924. sz. M. E. rendelet az italmérési illetéket aranykoronában állapítja meg s ezen megállapítással az illetéket oly lényegesen emeli, hogy a vendéglősök a mai kilátástalan, aggasztó helyzetükben az illetéket megfizetni képtelenek.

Az 1922. évi július hó 1-től 1923. évi július hó 1-ig kimért bor mennyisége szerint sorozza be a rendelet a vendéglőket, szállodákat, kávéházakat az

újonnan megállapított magasabb osztályokba és *minthogy az illeték emelését az akkor eladott bor árába már nem lehet beszámítani, ennél fogva a felemelt illeték egyenesen veszteséggel sújtja az italmérőket és a ma egyébként is súlyos megélhetési viszonyok között lévő vendéglőskökből érthető és jogos elégedetlenséget vált ki.*

Mint a többi ipar általában, úgy a vendéglősség is erején felüli közterheket visel, keresetét sokféle adó emészti fel és rövid idő kell már csak ahhoz, hogy a vendéglők fele bezáruljon és a vendéglős más megélhetés után nézzen.

Tudjuk, hogy az állam fentartása szempontjából Csonkamagyarországnak minél több adózóra van szüksége. De meggyőződésünk és igazságérzetünk szerint az adózó polgárság méltánylást érdemel.

Kegyelmes Urunk! Miből fizesse a vendéglős a felemelt illetéket, hogyan számítsa be azt a bor árba és hogyan szedje be a különbözetet azoktól, akik azt az italt fogyasztották, amelyre most a fölemelt illetéket fizetni kellene?

Elfogadható, helyes, igazságos és megnyugtató feleletet nem tudunk adni ezen kérdésekre még akkor sem, ha a vendéglők helyiségei állandóan nagy forgalomnak örvidenének, de különösen nem, ha a mai pangást, pénztelenséget, munka- és keresetnélküliséget figyelembe vesszük.

Sajnálattal kell megállapítanunk, hogy a rendelet megalkotásánál a vendéglősség véleménye mellőzött és főként ezen ténynek tudható be az a rendkívül súlyos méltánytalanság, ami az aranykoronás és felemelt illetékből kifolyólag a magyar vendéglősköket érte.

A fent elmondottak után az a meggyőződésünk, hogy panaszunk indokoltsága minden kétséget kizár, a legmélyebb tisztelettel kérjük Nagyméltóságodat, kegyeskedjék odahatni, hogy az illetékek a régi kulcs szerint legyenek fizetendők.

Mint a beadványból olvasható, a győriek azt kérik, hogy az italmérési illetékeket a régi kulcs szerint állapítsák meg. Vagyis aki békében 200 koronát fizetett, az most ugyanannyit fizessen aranykoronákban. Vajjon jelent-e ez könnyebbséget? Mi azt hisszük, hogy nem; azért tartjuk helyesebbnek azt a megoldást, hogy aki békében a 3. osztályba volt sorolva, azt sorolják most az 5. osztályba. Így még valahogyan tűrhető lesz az aranykoronákban való adózás.

# Szalay Borkereskedelmi Rt. Vác

Szent Ferencrendiek borpincebérlete

Telefon 69. M. kir. postatakarékpénztári chequeszámla 36195

## A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatának hivatalos közleményei.

A kereseti adóról szóló fizetési meghagyásokat most kézbesítik. A kirótt adó aranykoronáról szól. Figyelmeztetem az ipartársulat tagjait, hogy ha a kirótt adó aránytalanul magas, úgy felebbezással élhetnek. Hogy tagjainknak ne kelljen százezreket feleslegesen módon a felebbezésért fizetni, a felebbezést ipartársulatunk irodájában VI., Aradi-u. 11. sz. IV. 4. (lift jár) lehet elkészíttetni. A kereseti adóval arányosan az utadót és a kereskedelmi és iparkamara-i járulékot is kell fizetni. Peterdy Elnök elnök.

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatának választmányja nov. hó 7-én d. u. 4 órakor hivatalos helyiségében gyűlést tart. Kérjük a tagokat, hogy ezt tudomásul venni sziveskedjenek, mert külön meghívókat nem bocsátanak ki.

Az ipartársulat azon tagjait, kik még a tagsági díjjal hátralékban vannak, az elnökség felkéri, hogy azt a csekély összeget mielőbb fizessék be. Fizethető az ipartársulat irodájában is.

## Különféle közlemények.

A magyar állampolgárságról szóló bizonyítványok beadásának határidejét a belügyminiszter ur 1925. jan. 1-ig meghosszabbította.

Az új 11 napos borkezelési tanfolyam nov. hó második felében kezdődik. Azok a vendéglősök és korcsmárosok, akik ezen a tanfolyamon részt kívánnak venni, ebbeli szándékukat sürgősen jelentsek be lapunk szerkesztőségében. A jelentkezéssel együtt 20,000 korona tandíj-előleg és 5000 korona adminisztrációs költségre, lefizetendő. Több tanfolyam az idén nem lesz tartva.

A Fogadó szerkesztősége és kiadóhivatala október hó óta új helyiségében VI., Aradi-u. 11. sz. alatt van, (IV. em. 4. Állandó liftközeledés). Kérjük előfizetőinket, hogy leveleiket és pénzküldeményeiket az új címre sziveskedjenek küldeni.

Az új bortörvény kivonatának kifüggesztése. Minden kartársnak kell tudni, hogy az új bortörvény életbe léptetése után, a régi bortörvénykivonatok érvényüket veszítették és az új bortörvényből készült kivonatokat kell kifüggeszteniök. A hatósági közegeknek szigorú utasításuk van, hogy ellenőrizzék az italmérségi üzleteket a tekintetben is, hogy ki van-e már függesztve az új bortörvény kivonata? Több helyről kaptunk értesítést, hogy a vendéglősöket és korcsmárosokat a törvénykivonat ki nem függesztése vé-

gett érzékenyen megbüntették. Figyelmeztetjük tehát a kartársakat, hogy az új bortörvénykivonatot úgy a söntésben, mint a pincében kifüggeszteni el ne mulasszák, mert kellemetlenségnek teszik ki magukat.

A bortörvénykivonat kemény papírra felragasztva kiadóhivatalunkban megrendelhető, darabja 12,000 korona. Vidéki megrendelőknek a portódíjat is előre be kell küldeni. Ajánlatos, hogy minél többen együttesen rendeljék meg a bortörvénykivonatokot, mert így nagy portómegettakarítást érnek el.

Vendéglősök figyelmébe. A földművelésügyi minisztérium 74968—24. sz. rendeletével ideiglenesen felfüggesztette a szárított vagy más módon konzervált tészták festésének tilalmazása tárgyában kiadott 40,800—24. számú rendeletét. A tésztaanyagok kizárólag az alább megnevezett ártalmatlan anyagokat nem tartalmazó, tojássárgát szintén pótló növényi festékekkel szabad festeni, azonban ezt a körülményt, hogy az árú festett — forgalombahozatalakor, illetőleg ételalkjában való felszolgálat alkalmával, mindenkor jelezni kell. Engedélyezett festőanyagok: Sáfrány, szekice, (saflor) kalendula bazsarózsa virágjából, illetőleg a virágok egyes részeiből, továbbá a paprikatermésből, tengeri bíbaszárból készített ártalmatlan növényi festékek. Más növényi festéket csak külön földművelésügyi miniszteri engedély alapján szabad használni. A felsorolt, vagy jövőben engedélyezendő festékek valamelyikével megfestett tésztaanyagok forgalombahozatalakor az előállító köteles az árú csomagolásának burkolatán szembeütőn és jól olvasható, könnyen el nem távolítható módon „festett árú” jelzést használni. Ömlesztett árú kimerésekor a zsák szájánál „festett árú” szembeütő és jól olvasható felirattal látandó el. *Használóképpen jelezni tartoznak a vendéglők és nyilvános étkezdék is.* Amennyiben a festett árú készítéséhez tojás is használatik, a tojástartalomra a forgalombahozatalakor csak akkor szabad hivatkozni, ha a kész tészta 1 kilogrammjára számítva, legalább két tojás esik, ilyenkor így kell ezt feltüntetni: festett és tojással készített árú. „Tojás árú” jelzéssel. (Bár ez a jelzés nem kötelező) csak oly árut szabad forgalomba hozni, amely kész tészta egy kilogrammjára számítva, legalább két tojást tartalmaz. Tojás nélkül vagy két tojásnál kevesebbel készített árút csak „fehér árú” elnevezés alatt lehet forgalomba hozni. A kötelezővé tett jelzővel ellátott árut a forgalomba hozatalakor az árú csomagolása burkolatán, illetve az árú tartályán, azonkívül a számlán, szállítójegyzéken és szállító fuvarlevelen is alkalmazni kell.

Olvasóink figyelmét felhívjuk a Gutman J. és Társa cég hirdetésére.

**Küzdelem a pincebormérések ellen.** Mult hó végén a Budapesti Koreszmárosok Ipartársulata újból eljárt a pénzügyminisztériumban, hogy a még mindig szaporodó pincebormérések ellen panaszt emeljen. A küldöttség vezetője különösen azt sérelmezte, hogy a korlátlan italmérési engedélyek kiadásánál bizonyos távolságon belül nem adnak ki új italmérési engedélyt, ellenben pinceborméréseknek kiadják a zárt palackokban való boreladási engedélyt, közvetlen egy koresma vagy vendéglő mellett lévő házában is. Példa erre a koszorúcecai 29. sz. ház. — Sőt a Szegedi uccában egy olyan háztulajdonos folyamodott pincebormérési engedélyért, kinek házában van már egy vendéglő. Dr. Hetey Zoltán miniszteri tanácsos a panaszt tudomásul vette és közölte, hogy az Országos Vendéglős Egyesület által beadott több hasonló panasz miatt a budapesti, valamint a budapestvidéki pénzügyigazgatóságokat már utasította, miszerint a panaszokat vizsgálják ki és 45 nap alatt tegyenek az eredményről jelentést. A pincebormérésekre vonatkozólag pedig utasítani fogja apénzügyigazgatóságot, hogy ezentúl minden hasonló kérelmet elintézés előtt terjesszen fel a pénzügyminisztériumba. Evvel, azt hiszi, elejét fogja venni annak, hogy valaki, mint álbornagykereskedő pincét nyithasson és azután butellázni kezdjen. Kéri a tagokat, hogy minden konkrét panaszt küldöttségjárás nélkül adják tudtára, hogy intézkedhessék.

**A vendéglős ipartestület legutóbbi előjárói ülésén** a vitás személyi ügyekkel foglalkozott. — Egyben elhatározta, hogy az ideai farsangon ismét egy nagyszabású bált rendez.

**Házasság.** Schrettner Márton budapesti vendéglős okt. 27-én Budafokon oltárhoz vezette Laubmann Rezsóné budafoki vendéglős urnőt.

**Az idegenforgalom emelés.** Az osztrák idegenforgalmi egyesület felhívta az összes osztrák idegenforgalmi üzemek vezetőit, szállodák, éttermek, nyaraló- és fürdőhely tulajdonosait, hogy vendégek szerzése céljából Hollandiába, Scheveningen fürdőben lévő Palace, Orange, Savoy, Rauch Grand és Gyógyház szállókba küldjenek reklámtáblákat, prospektusokat, képeket, röplapokat és árszabályokat, szóval mindenféle nyomtatványokat, hogy a külföldi vendégekkel megkedveltsékek az Ausztriába való utazást. E nyomtatványok elküldésénél a kísérő levélben hivatkozni kell a hágai osztrák követségre, melynek köszönhető, hogy e hollandi szállóüzemekben az osztrákoknak reklámot és propagandát csinálhatnak. Kívánatos volna, ha a magyar fogadótulajdonosok is hasonló módon reklámoznának a külföldön, sőt talán a magyar követségeket is lehetne ilyen intervencióra felkérni.

**A pomázi járás vendéglősei** nov. hó 5-én d. u. 2 órakor Békásmegyeren a Karnevál-féle vendéglőben rendes havi értekezletét tartja. Az elnökség ez uton kéri fel a kartársakat, hogy az értekezleten minél számosabban jelenjenek meg.

**A pécsi pincér-tanonc szakiskolai bizottság** október hó 13-án tartotta gyűlését. A bizottság a szakiskola igazgatójával Somsics Bélát, tanárául pedig vitéz Kádár Lajost választotta meg. Hogy kik lesznek a szaktoktatók, arról még nincs hírünk, pedig a szakiskolában legfontosabb a szakoktatás. Különben az egész tanfolyam csak egy általános ismétlőiskola létszen. A pécsi kartársak elismerést érdemelnek, hogy a mai viszonyok között nagy áldozatok árán, megalkívították az ország harmadik pincér szakiskoláját.

**Negyvenéves jubileum.** Ruff Alajos budapesti vendéglős, nov. 18-án ünnepli szűk családi körben házasságának 40-ik évfordulóját.

**Hogyan kell jó kávé főzni?** Hogy a kávé jó aromája a esésében is érvényesüljön, szükséges, hogy a kávé rendkívül finomra őröljék.

Minél finomabbra őröljük a kávé, annál teljesebb a kész kávénak az aromája.

Gyakran panaszolják, hogy a kávé nem elég erős és nem jóízű; ennek oka a kávédarálónak nem megfelelő finom őrlésre való beállítása. Az olyan darálót, mellyel a kávé már nem őrölhetjük eléggé finomra, feltétlenül újjal kell pótolni.

A kávé sokféleképen főzik. A jó háziasszony művészi szerkezetű daráló nélkül is a legegyszerűbb módon kitűnő kávé készíthet a következő utasítás szerint:

6—8 dkgr. finomra őrölt kávé 1 liter hideg vízben tűzre állítunk. Mihelyt a kávé forni kezd, kétszer röviden felforraljuk, majd a habzó italt levesszük a tűzről és 5 percig fedve állni hagyjuk.

A kávé ízlés szerint így, török módra, vagy szűrve is élvezhetjük. A kávéfőzésnek ez a módja a braziliaiaknál, araboknál és törököknél, akiket szenvedélyes kávéfogyasztóknak ismerünk, szokásos. A törökök a kávé cukorral együtt főzik. Az így készített kávé aromás, kellemes, üdítő és erősítő. Eljárási mód:

1 liter vízhez 6—8 dkgr. frissen darált kávé veszünk és azt az előzőleg megmelegített kávéfőzőgépbe tesszük. Ügyelünk arra, hogy az őrölt kávé a szítán sűrű legyen, szükség esetén kissé összenyomjuk, hogy a víz fokozatosan szívároghasson át és a kávé kellően kilúgozhassa. Azután ráteszszük a vízelosztót, lassan ráöntjük a forrásban levő vizet és a gépet befedjük.

Hogy a kávé ki ne hűljön, a gépet meleg, de nem forrásban levő vízbe állítjuk. A kész kávé újból való felforralását minden körülmények között mellőzni kell, mert ezáltal a kávé aromája szenvedne.

A kávéfőzéshez mindig friss vizet veszünk és azt csak az első felforralásnál használjuk.

Legjobb, ha mindig rövid időre, körülbelül 1 hétre való szükségletünket frissen pörköltve vásároljuk.

A kávé légmentesen elzárható üvegedényben (üvegben, hozzávaló üvegdugóval, palackban parafadugóval, jól zárható kőedényben) tesszük el.

Az edény száraz és szagmentes legyen és száraz helyen álljon. Így a kávé változatlan jó minőségben hosszabb időre eltehetjük. A kávé mindig közvetlen főzés előtt őröljük.

## Vendéglősök, korcsmárosok és kávések figyelmébe!

Az új bortörvény kivonata, amit mindenkinek ki kell függeszteni, kapható a Fogadó kiadóhivatalában VI., Aradi uca II. IV. em. 4., darabja 12.000 K. Vidéki rendeléseknél postadíj külön.

**Gyászrovat.** Szécsi András ismert budapesti vendéglős okt. hó 25-én hosszas szenvedés után 55 éves korában elhunyt. Özvegyén és gyermekein kívül nagyszámú rokonság gyászolja. A megboldogult földi maradványait okt. 27-én d. u. nagy részvéttel az új Központi temetőbe örök nyugalomra helyezték.

**Ipartestületi szakvélemény és az üzlethelyiség kérdése.** A székesfővárosi tanács felterjesztésére a m. kir. kereskedelemügyi miniszter úr 61430—24. sz. alatt az 192. évi XII. t. c. végrehajtására kiadott utasítás 103. és 104. §§-ai értelmében kimondotta, hogy az ipartestületek a képesítéshez kötött iparra szóló iparigazolvány, illetőleg iparendély kiállítása előtt az iparhatóságnál csakis a szakképzettség igazolására vonatkozó iratokat tekinthetik meg, egyéb feltételeknek igazolását szolgáló iratok megtekintését azonban nem igényelhetik. Véleményadási joguk csakis a szakképzettség kérdésére terjed ki. Az engedélyirat kiadása tárgyában hozott iparhatósági határozat ellen is csak a szakképzettség igazolása kérdésében élhetnek fellebbezéssel. Azt mondja továbbá a rendelet: Az iparigazolvány kiadását nem lehet ahhoz a feltételhez kötni, hogy az iparos még az iparigazolvány kiadása előtt pontosan jelölje meg üzlethelyiségét, mert senkitől sem lehet követelni, hogy az iparigazolvány elnyerése előtt valamely helyiség kibérelésével vagy költséges átalakításával járó kockázatot vállalja. — A fenti rendelet pontosan előírja, mikor és milyen mértékben van joga az ipartestületnek az iparendélyek kiadásánál beleszólni. Épen most kaptunk Rákospalotáról két panaszt, hogy az ottani ipartestület vendéglős szakosztályának elnöke nemcsak az iparendély kiadása ellen, de még az italmérési engedély kiadása ellen is szót emel. Nem tudjuk, hogy a szakosztályi elnök mennyiben avatkozik ezekben a dolgokba, de ha igaz a panasz, akkor vagy félremagyarázza a törvényt, vagy nem ismeri. Pedig egy szakosztályi elnöknek a törvényt jól kell ismernie, mert különben blamálja magát. Tudunk mi is egy esetet, mikor egy vidéki szakosztályi elnök illetékes helyen azért szólalt fel, hogy ő nem véleményezte az engedély kiadását és az illető mégis megkapta azt. — Ott, ahol ez történt, összemosolyogtak a tisztviselők s nem válaszoltak neki, mert látták, hogy egy analfabéta elnökkel van dolguk.

**Eladó** dunántúli nagy városban nyugalombavonulás miatt jóforgalmu **szálloda 40 szobával**, jömenetelű éttermekkel. Cim a kiadóban.

## Az új bortörvény.

— A bor előállításának, kezelésének és forgalmának szabályozásáról és a borhamisítás tilalmazásáról. —

Ha ez a nyomtatvány a nedvesség vagy más ok miatt annyira megrongálódna, hogy megszűnik könnyen olvasható lenni, akkor azt sértetlen új példánnyal kell kicserélni.

Azokra a pincékben vagy más helyiségekben, amelyek nem eladásra, hanem csak saját használatra szánt must, bor, gyümölcsbor, pezsgő vagy habzóbor készítésére, kezelésére vagy raktározására szolgálnak, az említett nyomtatványok kifüggesztése nem kötelező.

Azokra, akiknek 4 kataszteri holdnál nagyobb szőlőjük nines, a nyomtatvány kifüggesztése csakis abban az esetben kötelező, ha törkölybort szoktak készíteni, vagy ha a bor, must, szőlőcefre, borkészítésre szánt szőlő vagy borseprő adás-vételével, vagy borméréssel, illetőleg borknak kis mértékben való árusításával foglalkoznak.

16. §. *Mindazok, akik a jelen törvény rendelkezései alá eső italok kismértékben való forgalombahozatalával foglalkoznak, (kereskedők, vendéglősök, korcsmárosok, kimérők stb.), kötelesek a pincéjükben, raktárukban vagy egyéb helyiségükben levő italokat tartályukon (hordó, palack stb.) származásukat, fajtájukat, és minőségüket feltüntetni, kétséget kizáró megjelöléssel ellátni.*

Beteg vagy hibás bort (8. §. 2. bek.) kifejezetten „beteg“ vagy „romlott“ megjelöléssel kell ellátni.

A jelen §. rendelkezései kiterjednek a termelőre is, amennyiben boraikat pincéjéből vagy raktárából kiesinyben forgalomba hozza.

17. §. *Mindazokban a helyiségekben (pince, présház, erjesztő, kimérő stb.), amelyek a jelen törvény hatálya alá eső italok kereskedelmi raktározására vagy forgalombahozatalára szolgálnak, szembetűnő helyen és könnyen olvasható módon kifüggesztve kell tartani a jelen törvény vonatkozó rendelkezéseinek azt a kivonatát, amelyet a földművelésügyi miniszter rendelettel állapít meg és nyomtatványban rendszeresít.*

20. §. *A tokajhegyaljai borvidéken termett aszú és édes szamorodni borok szesztartalmának emelése legalább 70 térfogat %-os hibátlan borpárlat használható és hogy ekként a bor szesztartalma 18 térfogat %-ot meg ne haladjon.*

A tokajhegyaljai borvidéken termett egyéb boroknak borpárlattal javítása tekintetében e törvény 6. §-ának rendelkezései irányadók.

21. §. *A tokajhegyaljai borvidéken termett borokat (vagy mustokat) egymással házasítani csak úgy szabad, hogy hegyi szőlőben termett bor (vagy must) csak hegyi szőlőben termett borral (vagy musttal) házasítható, ellenben hegyi szőlőben termett bort (vagy mustot) sík fekvésű (kerti) vagy homoktalajú szőlőben termett vagy általában másodtermésből (cankó) származó borral (vagy musttal) házasítani tilos.*

A tokajhegyaljai borvidéken termett bort (vagy mustot) más borvidéken termett borral (vagy musttal) csak a tokajhegyaljai borvidék területén kívül eső helyen szabad házassítani.

A törvény 21. §-a értelmében a tokajhegyaljai borvidéken termett borokat (vagy mustokat) egymással házassítani csak úgy szabad, hogy hegyi szőlőben termett bor (vagy must) csak hegyi szőlőben termett borral (vagy musttal) házassítható, ellenben hegyi szőlőben termett bort (vagy mustot) sík fekvésű (kerti) vagy homoktalajú szőlőben termett, vagy általában másodtermésből (cankó) származó borral (vagy musttal) házassítani tilos.

A tokajhegyaljai borvidéken termett bort (vagy mustot) más borvidéken termett borral (vagy musttal) a tokajhegyaljai borvidék területén nem szabad házassítani.

## RÁKOSLIGETEN

közvetlen az állomás mellett jól menő vendéglő. 22 éve már fennáll, házzal együtt, teljes berendezéssel, 2 szoba konyhás lakással, külön melléképülettel

**200 millió koronáért azonnal átvehető.**

Gárdonyi ingatlan iroda Rákosliget  
XVII. utca 12. szám. Telefon: 18.

## Üzleti hírek.

**BUDAPEST.** Kolossa Viktor éttermei f. évi október hó 25-én az Alkotmány-u. és Vilmos császár ut sarkán (volt Schuller étterme) megnyitlak. Kolossa kartársunk éttermeit oly pazar fényvel rendezte be, hogy bátran el lehet mondani, hogy Budapest egyik legfényesebb éttermévé varázsolta üzletét, sőt a kontinens nagyvárosaiban sincs fényesebb üzlet mint a fent nevezett étterme. Kolossa kartársunkról el lehet mondani, hogy fáradhatatlan szorgalmával és agilitásával megszerezte a közönség szimpátiáját. Híres magyar konyhája közismert és Kolossané, a vérbeli magyar vendéglősné felügyelete alatt készül minden ételnemű. Borai elsőrangúak. A kiszolgálás dicséretes. Az a régi magyar közmondás illik Kolossára: hogy ahol figyelmes a gazda, ott figyelmesek az alkalmazottak is. — Kolossa kartársunknak vállalatához sok szerencsét kívánunk.

*Mezőtúr.* Füzy Ede a Budapesti Saskör éttermeinek tulajdonosa elnyerte a mezőtúri vasuti vendéglő bérletét, s azt teljesen új berendezéssel ellátva nyitotta meg. Füzy kartársunk, aki a külföld nagy városaiban mint konyhafőnök működött, a mezőtúri vasuti vendéglő konyháját saját felügyelete mellett vezeti. A vasuti étterem a mezőtúri úri közönség találkozó helye.

Gelléry Árpád vendéglős november 1-től a VI., Szondy-u. 29. sz. alatti vendéglőben vendégeinek kívánságára délben-este meleg konyhát tart.

Kecskemét. Neuhercz József volt nagyma-

rosi szállodás átvette Kecskeméten az „Otthon“ szállodát s azt okt. hó 18-án nyitotta meg.

*Helyváltozás.* Kaiser József főpincér, az aszódi vasuti vendéglőben nyert alkalmazást.

*Hátralékos előfizetőinket felkérjük, hogy előfizetési díjaikat postafordultával küldjék be, nehogy a lap szétküldésében zavarok álljanak be.*

## Szerkesztői üzenetek.

**H. M. Pilisvörösvár.** A küldött összeggel előfizetése 1925. márc. hó végéig rendezve van. **Cs. Fűzesabony.** Levél ment. **Többeknek.** Bortörvénykivonat kiadóhivatalkban megrendelhető. **G. Szeged.** Elküldöttük. **Üdv. K. Komárom.** Kérjük a juniusi küldeményt megreklamálni. Nálunk nincs nyoma.

*Mezőtúr.* **Érdeklődő.** Mind a két úrral beszéltem, de kielégítő választ egyik sem bírt adni. Szóval többet.

A szerkesztésért felelős: **Pösch Gyula**, lapkiadó.

Segédszerkesztő: **Fekete Gyula.**

Nyomatott a „Merkantil“-nyomdában. (Hayas Ödön).  
Budapest, VI., Izabella uca 70. szám. Telefon: 160—99.

## SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK!

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

## Gyomán

Békésmegyében egy jóforgalmu vendéglő teljes berendezéssel eladó. Értekezni lehet:  
**Szerető Mihály tulajdonossal.**

## CÍFKA JÓZSEF

Sörkimérőkészülékek, moussé-sör csapok, sörlegszivattyúk, pincegazdasági cikkek szaküzlete  
Budapest, Vilmos császár-ut 48. (Hajnal-u. sarok)

## Kössler Norbert bornagykereskedő

Elsőrangú ó és új fajborok állandó nagy raktára.  
VII., Kerepesi-ut 30. — Telefon: József 39—30.  
Ferenc József laktanyával szemben. 24-es és 38-as számú villamos végállomásnál.

## Vendéglői tüzhely

nagy, 3 üstös, tányérmelegítővel stb. ujonnan javítva, kitérő állapotban, olcsón eladó.

**Reisz Sándor** rézműves és cinező vállalata  
Budapest, VII., Dembinszky uca 20. szám.

Mindennemű kávéházi és vendéglői edények vörösrézből, belül ónozva, állandóan raktáron gyári árban. Pálinkafőző, mosó- és csaposüstök minden méretben. **Árjegyzék díjtalan.**