

Előfizetés félvre 100.000 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 4000 K és előre fizetendő.

FOGADÓ

Szerkesztőség és
kiadóhivatal:

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

Lapmegjelenés:

minden hó 1-én és 15-én

Magyar Vendéglős

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

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



Wellner-alpacca

evőeszközök világhírűek!

Magyarországi vezérképviselő és raktár:

Orbán Jakab

IV. ker., Kaas Ivor ucca 9. szám.

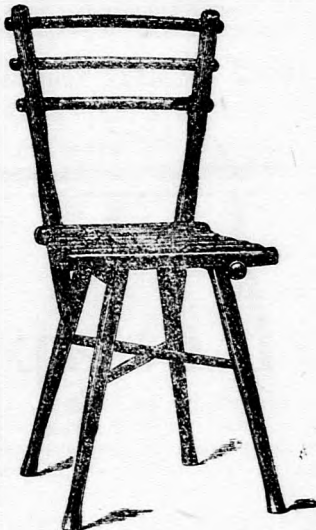
Telefon: József 145-96.

Popper Mór és Lipót bornagykereskedők

Budapest, X., Előd ucca 8. sz. Telefon: József 59-78.

Vendéglői, kávéházi berendezések, alpacca, üveg- és porcellánárúk, sörapparatusok, használt és új billiárdok (golyók, dákók) legolcsóbb beszerzési forrása:

BRAUN GYULA, Budapest, VII., Sip ucca 14. — Alapított: 1895.



Kerti székek,

asztalok, billiárdok,
alpacca áruk, leg-
olcsóbb áron.

Kuglibábuk és golyók

valamint billiárdgolyók
állandó nagy raktára.
Ping-pong asztalok.

Fried Zsigmond és Fia
Budapest, VII., Király u. 39.

Az ország legelső adás-vételi

irodája

szállodai, vendéglői és
a kávéházi szakmában.

Pénzügyi tranzakciók gyors
lebonyolítása. miről szá-
mos köszönőlevél tanus-
kodik.

Grosz Albert a volt Grosz Ödön és Grosz
Albert cég főnöke Budapest,
VII., Wesselényi ucca 24. — Napközben az „Ostende”
kávéházban, Rákóczi út 20.

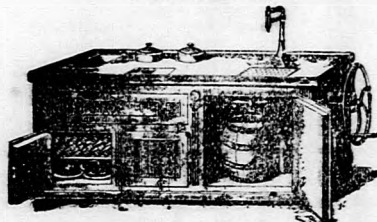
Szabadalmazott
működőburkolatú

Jégszekrények, sörkimérőkészülékek sörszerelvények.

Jégszekrények és sör-
kimérők javítása.

HENNEFELD

jégszekrénygyára
Bpest, VI, gr. Zichy Jenő u. 5.
Telefon: 124-29.



Teljes vendéglői beren-
dezések, asztalok, szé-
kek, evőeszközök és
alpakka-árak, asztalte-
ritők legolcsóbb árban.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

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

HEXNER JÓZSEF cégnél

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



DREHER BAKSÖR

Hacker és Társa

chinaezüst és alpacca árak

Budapest, VII., Sip ucca 6. sz.

Telefon: József 54-55.

Biró Ferenc csokoládéárugyára Szeged.

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



SZENT ISTVÁN PORTERSÖR

a POLGÁRI SERFŐZDE
pazar kiállítású, utólérhetetlen
minőségű különlegessége.

ASZTALTERITŐT

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

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

TELEFON 159-60 és 46-86.

Ajánlja csak elsőrendű hordós és butelliás
borait, továbbá Chateau Nösner (édes)

a borok királya.

NÖSNER JÁNOS bornyagkereskedő Bpest, VIII, Stáhl-y-u 5.

Telefon: József 28-21.

DIT-GOT

Likőr

Tea

Rum

DIETRICH ÉS GOTTSCHLIG RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
Budapest, X., Füzér ucca 30. — Telefon: József 124-58

Az étterem disze

a Tevan-féle

művészi étlap

A legelőkelőbb fővárosi és vidéki éttermekben,
fürdőhelyeken bevezetve. — Kérje azonnal levele-
zőlapon diszes étlapminta-könyvünket és árjegyzé-
künket, melyet díjmentesen megküldünk Önnek.

Tevan Nyomda és Könyvkiadóvállalat Békéscsaba

FOGADÓ

Magyar Vendéglős.

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

Okt. havi
előjegyzési
naptár

Október hó 1-étől a fővárosi 117/906. kgy. sz. szabályrendelet 9. §-a értelmében — vasárnap kivételével — Budapesten a kocsmák csak reggel 6 órakor nyithatók.

Az adóhátralékok behajtása. Hírt adtunk arról, hogy a pénzügyminiszter korábbi rendelete, mely szerint az adóhátralékok augusztus hó 15-éig nem hajthatók végre, hatályát veszítette és az említett időpontot túl újból megkezdődtek a végrehajtások.

Ismételten felhívjuk olvasóink figyelmét, hogy adóhátralékaikra, ha nem tudják egyszerre kifizetni, kérjenek részletfizetési kedvezményt.

Italmérési panaszok.

A soproni közgyűlés a szűkreszabott tanácskozási idejének nagy részét az italmérési panaszok előadása foglalta le. Ezek a mindennapi panaszok most egy memorandumba foglalva illetékes helyre kerülnek fel orvoslás végett; de ha ezek az általános panaszok orvoslást nyernek is, még nem szűnnek meg a bajok, mert ezek a panaszok nem merítik ki szakmánknak italmérési sérelmeit. Vannak olyan sérelmek is, melyek csak egyeseket érintenek, de azért az egész szakma érdekeire sérelmet képeznek. Ilyen például az, hogy az italmérési engedélyek revíziója az örökkévalóságig kezd nyúlni. Pedig ez a huza-vona úgy az államnak, mint az engedélytulajdonosnak óriási költségébe került és még kerül anélkül, hogy célra vezetne. Egész más módok állnak a hatóságoknak rendelkezésére, hogy a nem megbízható elemek italmérési engedélyhez ne juthassanak. Mingyárt rá is mutatunk annak egyik módjára.

A vendéglős- és kávéipar szakképzettséghez van kötve, így azok, akik ezt az ipart kívánják gyakorolni, mielőtt az italmérési engedély iránt folyamodnának, az iparengedély megszerzésére köteleztettek. Ez már egy rosta, mely a vendéglős- és kávéipar terén az oda nem való elemektől elzárja. Ámde mi történik most? Az, hogy akik így nem jutnak italmérési engedélyhez, egyszerűen váltanak maguknak kocsmái iparengedélyt. Az ninesen szakképzettséghez kötve, de alapul szolgál az italmérési engedély megszerzéséhez, s így mégis csak megszerzik az italmérési engedélyt.

A „Budapesti Kocsmárosok Ipartársulata“, úgy-szintá az „Országos Vendéglős Egyesület“ már évek óta azon fáradozik, hogy távolartsa a két szakmától azokat a szerenesepróbálgatókat, kik kevés tőkével, vagy idegen tőkével (függetlenségük feláldozásával) akarnak így befurakodni a szakmá-

ba sokszor nem is a maguk javára, hanem csak borkereskedők vagy más pénzes „nem kívánatos elemek“, akik különben engedélyt nem nyerhetnek, stromannjai gyanánt. Ezért kérte már két évvel ezelőtt a kereskedelmi minisztériumtól, hogy az ipartörvényben biztosított jogánál fogva a kocsmaipart is kösse szakképzettséghez, mely szakképzettségnek kimutatása volna egy borkezelési tanfolyam sikeres elvégzése s amellet mutassa ki, hogy jártas a kocsmaiparra vonatkozó minden törvényben és rendeletben. A beadvány a kereskedelemügyi minisztériumban kedvező fogadtatásban részesült, de a pénzügyminisztérium véleményét is kívánta előbb tudni. A pénzügyminisztérium véleménye azonban — sajnos — egyre késik s így még most sem működhetik az a második rosta, mely az italmérés terét megtisztítaná a nem oda való elemektől.

Nagyon sok panasz hangzik el a „pincebormérések“ ellen is. Jól tudjuk, hogy ezek a tiszavirágéletű alakulatok nem életképesek s mivel a pincehelyiség kevés kivétellel nem megfelelő, így vagy nem kaphatnak italmérési engedélyt, vagy a meglévő italmérési engedélyt kell tőlük elvonni (s nem átírni); mindamellet jogosult a panasz, mert egyre több pincebormérés nyílik meg s már annyira kifejtett ezen a téren az üzérkedés, hogy nagyon sok önálló üzletes eladja az üzletét csak azért, hogy érvényben lévő jogát havi 3—4 millió koronáért bérbeadja. Ezek a törvénytelen alakulatok főleg azért veszedelmesek, mert a szolid alapon dolgozó kis egyszisztenciákat teszik tönkre. A szakmai érdekeltségek kíváncsian várják, mikor fog már egyszer érvényesen belenyúlni a hatóság ebbe a darázs-fészekbe.

Panaszok hangzanak továbbá azért is, hogy a pénzügyminisztériumi rendelet alapján többektől azért vonta el a pénzügyigazgatóság az italmérési engedélyt, mivel annak idején egyik vagy másik tisztviselő az engedély kiadásakor szabálytalanul járt el. A pénzügyminisztériumnak bizonyos alapos okai vannak az ily italmérési engedélyek felülvizsgálására, esetleg elvonására, de hihetetlennek tartjuk, hogy aki abban a bizonyos időben italmérési engedély iránt folyamodott, mindannyian szabálytalan úton kapták azt meg. Egy pár görbe utakon járó hitvány ember végett nem lehet beesületes utakon járó iparosokat kenyerüktől megfosztania.

Minden ipari érdekeltségnek az a célja, hogy a fejlődést, az előre haladást és szakmatízóinek boldogulását előmozdítsa, a szakma nívóját emelje; a vendéglősök és kocsmárosok is csak azt akarják, mikor számukra az államtól védelmet, támogatást kérnek. Ezt elvárhatják az államtól, mikor kötelesegeiket híven teljesítik.

Peterdy Elek,

a bpesti kocsmárosok ipartársulat elnöke

„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 faj-
b) Sörösztály. Szeged

borok. Kedvező árak és fizetési feltételek mellett kölcsön-
hordókban kaphatók úgy központi mint vidéki pincéinkben.

A Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápsze művek rt

világhírű palacksőreinek elárusítási helye.

A borpiac.

Hogyan kell megóvni a bort a barnatörés ellen.

A szüreti várakozások az elmúlt pár meleg napon a minőséget illetőleg tetemesen javultak. Ami a mennyiséget illeti, jó középtermésre redukálódtak a kilátások. Természetesen egyes vidékeken a jégkároki miatt kifejezetten gyenge termés lesz' viszont vannak vidékek, ahol a szőlők teljesen rothadásmentesen kerültek ki a hosszantartó esős időjárásból és ilyen helyeken nagy termés lesz. Árakról még nem lehet beszélni annak ellenére, hogy más években ilyenkor már csaknem tiszta képet alkotott magának az érdekeltség. A szőlők az idén rendkívül el vannak maradva és ez az oka annak, hogy a borpiacon még úgyszólván augusztusi hangulat uralkodik. Ennek tulajdonítható most — körülbelül egy jó kiadós szüret előtt —, hogy az óborok emelkedhettek. Tény az, hogy kevés bor van az országban, de az áremelkedés mégsem indokolt. Általában 2000 korona körüli mustárrakkal számol a kereskedelem. Az óborok árai minőség szerint 6—7500 korona.

A hivatalos termésjelentés a szőlőtermés helyzével foglalkozva utal arra, hogy a zöld rothadás a szőlőkben igen jelentékeny és hogy a szőlő cukortartalma erősen csökkent, ami a bor minőségét erősen rontja. *Az idén szüretelt szőlőből készülő bor tehát gyengének és savanyúnak ígérkezik.* Ezenkívül még más baj is fenyegeti a bor minőségét. A helyenként erősen fellépő zöld rothadásnak ugyanis az lehet a következménye, hogy a rothadással megtámadott szőlő bora kisebb vagy nagyobb mértékben hajlamos az úgynevezett barnatörésre. A barnatöréses bort az jellemzi, hogy a hordóban szép világos színű és kristálytiszta, de a pincéből felhozva, vagy pedig az átfejtés után sárgásbarna vagy vörhenyesbarna lesz a színe, sőt egészen kávészínűvé válik, miközben erősen megzavarodik és később is nehezen vagy pedig egyáltalában nem tisztul meg. A megtört borknak ezenkívül gyakran nagyon kellemetlen szaga és íze is van. A barnatörés elleni védekezést a jó szőlősgazda már a szüretkor megkezdi és legkönnyebben ilyenkor lehet védekezni ellene. Az idén sokkal nagyobb gondot kell fordítani a barnatörés ellen való védekezésre, mert ebben az évben nagy a lehetősége annak, hogy a boroknál ez a kellemetlen és a bor minőségét rontó baj bekövetkezik.

A barnatörést úgy lehet megakadályozni, ha a

mustot vagy a bort jól megpaszterizáljuk vagy pedig erősen megkénezzük. *A mustnál csak a kénezés,* illetően az úgynevezett lenyálgázás vezet eredményre. A must lenyálgázása azon alapszik, hogy a friss rothadt mustot erősen kéneztet hordókba fejtjük ki, azután kénezzük, miáltal az erjedés nem indulhat meg. Néhány nap alatt a must megülepedik, letisztul s ekkor a nyálgázás, rothadt üledékről lefejtjük. A kénezésnek az a hatása, hogy elpusztítja azt az oxidáló anyagot, amely előidézi a barnatörést. A gyengén rothadt penészes szőlő mustjára transporthordóként kettő, esetleg három szelet kénlapot kell számítani, az erősebben vagy nagyon rothadt szőlőre pedig négy vagy öt szál kénlapot égetünk el. Az már a must élesztőitől, a must frissességétől, az időjárástól és a kénezés erősségétől függ, hogy a lenyálgázott mustot mennyi ideig kell nyugodtan hagyni. A meleg időjárásban, vagyis a gyengébb kénezés után hamarabb indul meg a must, ennél fogva arra kell ügyelni, hogy az átfejtés még az erjedés beállta előtt legyen végrehajtható, mert ellenkező esetben a mustot nem tudjuk elválasztani az üledéktől. A lenyálgázott mustot az átfejtéskor jól meg kell szellőztetni s ez úgy érhető el, hogy vagy fejtőrózsán eresztjük át vagy nyírfaseprővel alaposan megkorbácsoljuk, vagy többször öntögetjük. A szellőztetésnek az a célja, hogy a mustból kihajtsuk a fölösleges kénsvavat, amely gátolja az erjesztőképességet és előli az élesztősejteket. Ha csak gyengébb volt a kénezés, akkor az élesztők egy része megmaradt ugyan, de nem tud jól erjeszteni. Megtörténhetik az is, hogy a kénezés teljesen kikapuztítja az élesztősejteket és ilyenkor a lenyálgázott mustot új, friss élesztővel kell pótolni. A lenyálgázott must beoltására vagy természetes anyaélesztőt, vagy pedig még inkább kénsvavat tűró fajélesztőt használhatunk. A természetes anyaélesztőt úgy készítjük, hogy a beoltandó mennyiség egy-két százalékának megfelelően bizonyos mennyiségű ép, egészséges szőlőt szedünk le s ezt rendes módon erjedni hagyjuk. Amikor a kéneztet mustot lefejtjük, akkor az egészséges must már jól erjedt s ilyenkor nincs más tennivaló, mint a lefejtett, megszelőztetett mustba hektoliterenként 2 liter természetes anyaélesztőt tölteni, vagy ha hosszabb ideig tart a szüret, akkor a már beoltott és már erjedésben lévő lenyálgázott musttal oltjuk be sorozatosan a frissen lenyálgázott mustokat. Ugyanígy kell eljárni a fajélesztő alkalmazásánál. A speciális fajélesztő azért jobb, mert ez a kéneztet mustot sokkal jobban erjeszti, mint a közönséges élesztő. Ilyen fajélesztő kapható a Magyar Kir. Szőlő- és Bor-

Szalay Borkereskedelmi Rt. Vác

Szent Ferencrendiek borpincebérlete

Aranyéremmel kitüntetve.

Telefon 69. M. kir. postatakarékpénztári chequeszámla 36195

gazdasági Kísérleti Állomásnál. A legfontosabb dolog, hogy az ilyen lenyálkázott must élesztőt kapjon. Ez az eljárás mentesíti a bort a barnatöréstől.

A Budapesti Kocsmárosok Ipartársulatának hivatalos közleményei.

Külön meghívó helyett. A „Budapesti Kocsmárosok Ipartársulatának” választmánya *október hó 2-án délután pont fél négy órakor* az ipartársulat helyiségében ülést tart, melyre a választmányi tagokat tisztelettel meghívom. Pontos megjelenést kérek.

Peterdy Elek elnök.

Tagdíjak és hátralékok befizetése. Ipartársulatunk elnöksége nyomatékosan felkéri a kartársakat, hogy úgy folyó, mint hátralékos tagdíjaikat, a bemutatott nyugták ellenében, fizessék meg, mert a nyugták újbóli bemutatása ipartársulatunknak felesleges költséget okoz. A hátralékosokkal szemben pedig kénytelenek leszünk törvényadta jogunk alapján eljárni és a tagdíj behajtására a kerületi előljáróságokat felkérni.

Különféle közlemények.

Ne mérjünk a pincékben préselt mustot. Rengeteg kihágási eljárás folyik mustkészítők és italmérők ellen musthamisítás és hanisított must forgalomba hozatala végett. Néhány ügynevezett jobbhírű must-préselők ellen is folyik az eljárás. A fővárosban cca 50 helyen sajtolnak mustot és a vizsgálat megállapította, hogy nemesak salieil és víz hozzáöntésével kerül must forgalomba, hanem némely lelkiismeretlen mustkészítő rothadt dinnyéket, barackot és más gyümölcsöt is kiprésel a szőlővel együtt. Azért ajánljuk a kartársaknak, ne tegyék ki magukat kellemetlenségeknek és csak olyan mustot mérjenek, amelyet szüret alkalmával a termelőnél beszerezhetnek. Egy pár liter rossz, rothadt és penészesízű mustért nem érdemes az üzlet renoméját rontani.

Lapunk mai számában azoknak az előfizetőinknek, kiknek előfizetése július, augusztus vagy szeptember havában lejárt, az előfizetés megújítása céljából egy postabefizetőlapot küldöttünk. Kérjük az elő-

fizetést postafordultával megújítani. — A hátralékos előfizetőinket meg arra kérjük, hogy a már félben közölt előfizetési díjat sürgősen küldjék be.

Soproni utóhangok. A soproni közgyűlés utáni ügynevezett díszebédéről írt tudósításunk, mint a jelek mutatják, élénk visszhangot keltett, mert számosan kérdezik tőlünk, hogy nem lehetett volna-e azt a bankettet máshol rendezni. Azt tudjuk, hogy a más vendéglőben étkezett kartársak igen megvannak elégedve úgy az ételek, mint az italok minőségével, valamint a felszolgálásával. A „Pannónia”-szálló fehértermében tartott ismerkedési estén *Farró József* vendéglős igazí szaktudással és jó magyaros ízzel elkészített ételeket szolgáltatott fel; a többi kisebb-nagyobb vendéglők is dicséretre méltóan feleltek meg feladatuknak. Egyik kartársunk mesélte, hogy a bankett alatt fájdalmas volt nézni a soproni polgármester belső küzdelmét, mikor neki, kinek minden szívdobbanása Sopron érdekeit szolgálja, szemtanuja kellett lenni az ügyetlenségnek, gyámoltalanságnak, mely a díszebéd felszolgálásában megnyilvánult. A közgyűlés pesti rendezősége ellen pedig szintén alapos kritikák hangzanak, és hozzánemértése által soknak felesleges kiadást okoztak.

A pomázi járás vendéglősei október hó 7-én délután 3 órakor Szentendrén a Schindler-féle vendéglőben értekezletet tartanak. Az elnökség felkéri a tagokat, hogy azon minél számosabban megjelenni szíveskedjenek.

Vettük a következő sorokat: Tisztelt Szerkesztő úr! A „Fogadó” 1925. évi szeptember hó 15. napján megjelent 18. számában „A soproni ünnepek” felirású reám vonatkozó cikknek a valóságunk meg nem felelő tényállítási miatt az 1914:XIV. te. 20. szakasza alapján tisztelettel kérem alábbi helyreigazító nyilatkozatomnak szíves közzétételét. — „Nem igaz az, hogy a soproni Casino termében felszolgált dísz(?)ebéd kritikán alul rossz volt. Nem igaz, hogy két óra után feltálatl leves után a sült 5 óra felé jött az asztalra. Nem igaz az, hogy bádog evőeszköz volt felszolgálva, de nem igaz az sem, hogy én finánc voltam s hogy szürke ruhában jelentem meg az ebéden. Ezekkel szemben igaz az, hogy külön fogadott francia szakács által a megrendelés szerint készített ebéd megfelelő volt, azonban a bejelentett 280 résztvevő helyett 350 érkezett, így 70 szakember várta az idejekorán be nem je-

Használjon

Holcz-féle

SZEGEDI PAPRIKA

különlegességet. — Raktáron: Paprika, bors, köménymag, majorána. Vidékre postacsomag. Mintacsakó ingyen. Vendéglősöknek nagybani ár.

Budapest, IX., Erkel ucca 7. sz. — Telefon: József 49—06.

lentett ebédet, ami némi zavart okozott. Ezüst, alpacca és aluminium evőeszközök voltak felszolgálva, én pedig új, mintázott fekete ruhában jelentem meg s nem finác, hanem a magyarságom miatt a Tótföldről kiüldözött földbirtokos voltam!"

Nyilatkozatom közzétételéhez ragaszkodom. Maradtam a szerkesztő úr kész híve

Sopron, 1925 szeptember 25. napján.

Hiás Kálmán, Casino-vendéglős.

Ezzel szemben az előző cikkem minden állítását fentartom. Budapest, 1925 szeptember 26. *Fekete Gyula.*

A borkezelési tanfolyamról. A múlt hó 9-én kezdődött borkezelési tanfolyam záróvizsgálója szeptember 24-én volt. A hallgatók, akik között három hölgy is volt, igen jó eredménnyel vizsgáztak. Vizsga után a budafoki Reiber-féle vendéglőben búcsúestély tartatott, melyen az előadói kar is részt vett. Itt *László István* köszönte meg a tanárok fáradozását a hallgatók nevében. — Egyúttal közöljük, hogy a *legközelebbi borkezelési tanfolyam* ugyancsak Budafokon az állami pincemesteri tanfolyam igazgatóságánál *október második felében* fog megtartatni. Akik tehát azon részt kívánják venni, ebbeli szándékukat a tandíj lefizetése mellett *sürgősen* jelentsék be lapunk szerkesztőségében.

Nincsen pénzem, de majd lesz . . . Az utóbbi időben különösen az olyan egyének, kik gyenge anyagi eszközökkel nagyobb tőkét igénylő vállalkozásokba fogtak, hitelforrásuk közé a sörgyárat, a borkereskedőt és szódavízgyárost is odasorolták. Egészen természetesnek találták, hogy ezek a vállalatok úgyszólván kötelesek nekik, mivel bort, sört és szikvizet árúsítanak, kölcsönt nyújtanak. Egyeseknek sikerült is többé-kevésbé az ilymódon való finanszírozás. De a már hónapok óta tartó gazdasági pangás és más okok arra készítették ezeket a vállalatokat is, hogy a hitelt az egész vonalon beszüntessék. A sörfőzdek, ha egyeseknek megadnák a hitelt, azt igen erős biztosíték mellett — az egész berendezés elzálogosítása révén — teszik meg. Különben a sörgyáraknak most maguknak is szüksége van kölcsönre sörárpavásárlás céljából. A borkereskedők pedig maguk is, néhanélkül jól fundált cég kivételével, nehézséggel küzdenek és a szünet előtt azoknak is minden garasra szükségük van. Végül következnek a szikvízgyárosok, akik azonban a rossz nyári szezon következtében „leégtek“ és így nemhogy kölcsönt tudnának nyújtani, hanem amit eddig a jó üzletmenet reményében nyújtottak, azt is kénytelenek sürgősen visszakövetelni. Örülnek, ha napi

kiadásait tudják fedezni. Arról tehát most már szó sem lehet, hogy a szikvízgyáros kölcsönt adhasson. Szóval, a sörgyári kölcsön immár kétes, a borkereskedő és szódás kölcsöne pedig megszűnt. S talán jobb is így, mert legalább egészségesebb viszonyok alakulnak ki szakmánkban. A fuldoklásig eladósodott üzleti vállalkozás állandó és biztos egzisztenciát nem nyújthat, holott pedig az a cél. Így tehát a címül használt népdalidézetet folytathatjuk: pénz lesz . . . ha Baranyában vásár lesz.

Hol intézik leggyorsabban az italmérsi ügyeket?

Weber János vasvári pékmester neje 1924-ben kapott egy kávémérési iparendélyt. Jóval később kért a kávéméréshez egy korlátolt italmérsi engedélyt, mely kérelmét a pénzügyigazgatóság 31831-25. szám alatt július 22-én véleményezés céljából megküldte az illetékes főszolgabírói hivatalhoz. A véleményezés még aznap megtörtént és július 23-án már vissza is ment az akta a szombathelyi pénzügyigazgatósághoz. Itt szabályszerűen elintézték s már július 24-én ki is volt kézbesítve a korlátolt italmérsi engedély a pékmester nejének. — Hja, kinek Krisztus a barátja, könnyen üdvözü! — De nincs öröm bánat nélkül. Az italmérsi engedély túlságos gyors elintézése arra bírta az engedély tulajdonosnőjét, hogy a kisszerű kávémérés felírást az előkelő hangzású Cafe restaurant felírással cserélje fel. A vasvári főszolgabíró azonban más véleményen volt, mert *Weber* Jánosné az 1922. évi XII. tc. 39. szakaszába ütköző kihágásért 100.000 koronára büntette. Az ítélet indokolása szerint a terhelt férje beismerte, hogy meleg ételeket, valamint palackbort is szolgáltat vendégeinek, azért az ítéletbe belenyugodott. Az ítéletet a pénzügyigazgatósággal is közlik.

A budafoki vendéglős ipartársulat választmányának múlt hó 9-én tartott ülésén elnök bejelentette, hogy a pénzügyigazg. az év elején kötött forgalmiadó egyezményt felmondotta, miért is azoknak az üzleteseknek, akik továbbra is átalányban akarják fizetni a forgalmiadót, azt 15 nap alatt kérelmezni kell. A titkár bemutatta a Zeneszerzők Szövetsége által megküldött „Engedély“-eket. Mivel abban olyan kikötés is foglaltatik, mely az annak idején megkötött egyezséggel ellentétben áll, a választmány elhatározta, hogy csak az esetben állja azt az egyezséget, ha az engedélyben a kifogásolt kikötést a szövetség törli. Titkár bizatott meg, hogy ebben az ügyben a szövetségnél eljárjon.

Panasz tétetett, hogy a pénzügyőrség azok ellen a buteliás italmérsők ellen, akik engedélyüktől eltérően mérnek, illetve árúsítanak italt, nem jár el. Így például az elágazásnál lévő pálinkagyár helyiségében háborítatlanul van bor- és pálinkamérés

JOEL

A s z t a l n e m ü e k, kerti abroszok len- és pamutvásznak, törölruhák eredeti gyári áron.

Budapest, V. ker., Dorottya ucca 9. szám.

Telefon: 38—20.

Alapított 1858.

Szállodai és éttermi fehérneműek:

felírású cégtábla. Pedig az italmérési törvény szerint a kizárólagos pálinkamérés semmiféle más főüzletet képező foglalkozást melléüzletként nem gyakorolhat, hanem csakis teljesen önálló üzlet gyanánt. Kizárólagos pálinkamérési engedély azonban a legkivételesebb esetekben — bortermelők, szesz-, likőr-, rum- és cognak-gyárosoknak és gyümölespálinkakészítőknek is adható a saját termelvények nagyobb forgalmának biztosítása érdekében, feltéve, hogy a kizárólagos pálinkamérési üzletüket más üzletüktől teljesen függetlenül gyakorolják. Így a cognakgyáros bor- és pálinkamérés cégtáblája érthetetlen. Mert tény az, hogy bort a helyiségben felállított hordókból butelliazva és nyitva árusít, ugyanabban a helyiségben pálinkát is kimér, sőt üloalkalmatosság is van az üzletben. Ez ellen az üzlet ellen szabálytalan italmérés miatt több ízben tényleírás is felvétel, de a választmánynak eddig tudomása nincs arról, hogy az illetőt megbírságolták volna, pedig a választmány véleménye alapján már elegendő ok lett volna az engedély bevonására is. Az ipartársulat most közvetlenül a pénzügyminisztériumhoz fog fordulni panaszával és ott fogja kérni a dolog szabályszerű elintézését.

Halálozás. Petschinger Lajos, a vasvörösvári vendéglős neje, született Hoffmann Anna, 57 éves korában múlt hó elején meghalt. — Tósch Károlyné Székesfehérváron elhunyt.

T. olvasóink szíves figyelmébe ajánljuk a mai számunkban csatolt mellékletet, hogy sorsjegyeiket a szerencse által kedvelt ifj. Komlós Testvérek Bankházánál Budapest, VIII., Baross uca 110, rendelhessék meg. Egy sorsjeggyel 3 milliárd korona nyerhető. Egész sorsjegy 120.000 K, fél 60.000 K, negyed 30.000 korona.

Villanyfelszerelésekről díjtalan költségvetéssel szolgál **Heller Vilmos** hat. eng. villamosvilágítási vállalata, Budapest, VII., Király-u. 85. Telefon: József 138—22.

Felhívjuk a mt. olvasóink figyelmét lapunk mai számában közölt **Kohn Bernát-féle** hirdetésre.

Üzleti hírek.

BUDAPEST. Kiss Sándor a II., Ostrom uca 16. sz. alatti üzletet, Rác Jenőné meg a II., Donát uca 40. sz. alatti üzletet vette át. — A Rákóczi úton lévő Athenaeum (volt Munkácsy) kávéházat Pollák Sándor régi kávésvé vette át. — Narday Gyula vendéglős a VI., Bulesú uca 19. szám alatti üzletét eladta. — Vikidál és Fábán megvették a VI., Szőnyi út 16. szám alatti vendéglőt és azt teljesen átalakítva szeptember 1-én „Öreg béka“ vendéglő címen nyitották meg.

VÁC. Böhm Lajos „Korona“ szállodás üzletét egy nagyszabású táncteremmel kibővítette, éttermét átalakítva, új bútorzattal látta el, miáltal híres magyar konyhája mellett üzletét a vidék legjobb szállodái közé emelte.

KAPOSVÁR. Sonnenfeld Jenő a „Kupa“ vendéglő tulajdonosa, üzletét egy nagy helyiséggel

Kohn Bernát

vászonárunagykereskedő

Budapest, VII., Király-u. 13. második udvar. Tel.: J. 123-97.

Ajánlunk vendéglők és szállodák részére jobb minőségű fehér és színes abroszokat, valamint fehér és színes abroszkelmét méterszámra, lenvászon- és pamut-törlőruhákat, lendamaszt abroszokat, ezenkívül asztalkendőket és kertiabroszokat. Ágynemű-vászon szállodák részére. — Házivászon és minden e szakmába vágó háztartási cikkek nagyban áron. Szállodák részére kedvező fizetési feltételek.

kibővítette, azt teljesen új és fényes bútorzattal látta el oly szépen, hogy az Kaposvár egyik látványosságát képezi. Jó konyhája és fajborai üzletének menétét biztosítják. Az üzlet ünnepélyes megnyitása folyó évi szeptember hó 15-én ment végbe.

Bilitzky és Deutsch, a „Hungária“-étterem tulajdonosai, üzletüket a mai kor igényeinek megfelelően újból renoválták s azt ünnepélyesen szeptember 10-én nyitották meg.

Kardos József, a kecskeméti pályaudvari vendéglő öt éven át volt agilis bérlője, megkapta a kaposvári vasuti vendéglő bérletét. A MÁV-igazgatóságot csak dícséret illeti ezen szerencsés választásért, mert keresve sem találhatott volna jobb üzletembert, mint Kardos vendéglőst. Az elhanyagolt kaposvári vasuti vendéglőt máris jobb nivóra emelte, mert teljesen átalakította, új bútorzattal látta el. Konyhája úgy a városban, mint egész Somogyban máris fogalomná vált. Az utazóközönség nagy meglepetéssel konstatálja a volt és a jelenközi különbséget.

OROSHAZA. Tatzl Antal, az „Alföld“ szállodása, üzletét a mai kor igényeinek megfelelően átalakította, megnagyobbította, teljesen új és fényes bútorzattal látta el úgy az éttermeket, kávéházat, mint a szállodai szobákat; úgyannyira, hogy Budapesten is az elsőrangú szállodák közé sorolnák az orosházi „Alföld“-szállodát. Elsőrangú konyhája és fajtiszta borairól az egész országban nagy hírnek örvend.

KISPEST. Vinczer Ernő, a kispest-szentlőrinci vendéglős ipartestület elnöke, üzletét teljesen átalakította, megnagyobbította és újonnan berendezve, október elsején ünnepélyesen nyitja meg.

HELYVÁLTOZÁS. Kaposváron a vasuti vendéglő főpincéri állását **Rehling Gyula,** a Turul-

szálló igazgatói állását *Weisz Ferenc*, a Kupa-étteremnek főpincérei állását *Sax Mihály*, a Széchenyi-kávéház főpincérei állását pedig *Horváth József* tölti be, ki mellett — mint fizetőpincér — *Cseperán István* működik.

Szerkesztői üzenetek.

*

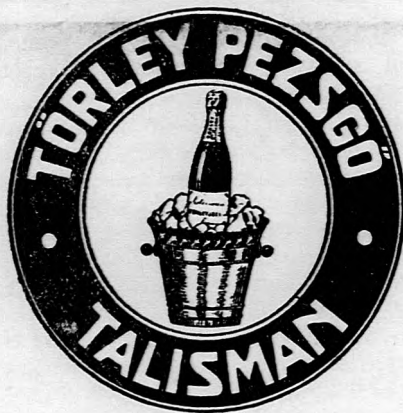
Dunaszekeső. Ha a község a borfogyasztási adó kivételésekor a törvényben megállapított apadási és elpárolgási veszteséget, valamint a seprűt nem akarná leszámítani: úgy emiatt forduljanak panasszal a pénzügyigazgatósághoz.

Eredeti prágai sonka és gépsonka vendéglősöknek kedvezményes áron.

Nyitva, átvétel után fizetendő. Árúért garancia.
 Eredeti prágai sonka kötözött csont nélkül kg. 63.000 K
 Eredeti prágai gépsonka, kg. 110.000 K
 Száraz kolbász, tiszta sertéshúsból, kg. . . . 50.000 K
 Csemege szalámi, kilogrammja 60.000 K
 Füstölt karaj, császárhús és a többi hentesáru:

Guttmann Ernő

eredeti prágai sonka behozatal, Budapest, VIII., Szeszgyár uca 3. szám. Telefon: József 45—34.



Kitünő helyen üzlethelyiség

pincével, borral, hordós és palackozott borok elárúsítására, valamint cinkrázdának berendezve esetleg berendezés nélkül is azonnal eladó. — Megtekinthető Budapesten, Rottenbiller u. 37/2. sz. alatt. Közlebbi felvilágosítást nyújt: Szőlőgazdák Szövetkezete, Kecskemét, Széchenyi tér 6.



Vendéglősök öröme a kifogástalanul működő bor- és sörkimérő-berendezés. Borpultot, sörkimérőt, jégsezkrényt, sörcsapokat, mindennemű vendéglőberendezési és pincegazdasági cikket, szikvizgépeket és szifonokat legmegbízhatóbban az

Egyesült Gép- és Fémárúgyárak R.-T.

Budapest, VI., Lőportár uca 9—11. cégnél vásárolhat.

Legnagyobb gyár a szakmában. — Kérjen árajánlatot.



Pincérkabát Munkaköpeny Szakácskabát Abrosz Szalvéta Hangerli legjobban legszebben legolcsóbban

Gutmann J. és társa

Budapest, VII., Rákóczi út 16. szám.

A kiszénási állomás mellett levő jóforgalmu **vendéglő** teljes berendezéssel sürgősen **eladó**.

Érdeklődni lehet ugyanott.

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK!

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

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

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

TELEFON
 175-72

A szerkesztésért felelős: **Pósch Gyula**, lapkiadó.
 Segédszerkesztő: **Fekete Gyula**.

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

VIII., Baross ucca 110
a magyar kir. osztálysorsjáték főosztályától

Banküzlete
Ifj. Komlós Testvérek



A hivatalos nyereményjegyeket
a húzás után minden vevőnek
megküldjük.

Miután a nyertésélyek kihaszalását már nagyon sok új játékosunk jelentkezett, ennel-
fogva ajánlatos a megrendelő-lapot azonnal felhasználni, mert már ma is csak kevés sors-
jegy áll rendelkezésre.

Sorsjegyek hivatalos I. oszt. ára:		120.000.— K	60.000.— K	30.000.— K
		egész	fél	negyed

nyerhető. Továbbá 2.500,000,000 K, 2.400,000,000 K, 2.300,000,000 K stb.
Reméljük, hogy most már ezen nagy sorsjátéknál Ön is t. ügyfeleink között üdvözölhetjük
és alkalmat ad nekünk Önnek is egy nagy nyereményt kihozhatni. Szíveskedjék a megrendelő-
lapon feltüntetett számokból egy vagy több számot választani és **postafordultával, de**
legkésőbb **1. évi október 21-ig megrendelni.** Az I. oszt. húzása már október 22-én.

hárommilliárd Ropona

Békebeli gazdaságot nyújt Önnek
a most megkezdődött 15. magy. kir. osztálysorsjáték, mert ezen nagy sorsjátéknál 29.000
nyeremény és egy jutalom értékben kerül a játékosok között kihozásra, melyből már egytellen-egy sorsjeggyel
27 milliárd 905,000,000 Rop.

A 15. m. kir. osztálysorsjátéknál kifizetésre
kerülő **29.000** nyeremény és **1** jutalom

27 milliárd 905,000,000 K értékben

1 jutalom	2.000.000.000	2.000.000.000
1 nyeremény	1.000.000.000	1.000.000.000
1 "	500.000.000	500.000.000
1 "	400.000.000	400.000.000
1 "	300.000.000	300.000.000
1 "	200.000.000	200.000.000
2 "	100.000.000	200.000.000
1 "	90.000.000	90.000.000
1 "	80.000.000	80.000.000
3 "	70.000.000	210.000.000
2 "	60.000.000	120.000.000
1 "	50.000.000	50.000.000
2 "	40.000.000	80.000.000
7 "	30.000.000	210.000.000
13 "	20.000.000	260.000.000
4 "	15.000.000	60.000.000
29 "	10.000.000	290.000.000
55 "	6.000.000	330.000.000
115 "	5.000.000	575.000.000
20 "	4.000.000	80.000.000
40 "	3.000.000	120.000.000
440 "	2.000.000	880.000.000
1600 "	1.000.000	1.600.000.000
20900 "	750.000	15.675.000.000
1900 "	600.000	1.140.000.000
60 "	500.000	30.000.000
1900 "	450.000	855.000.000
1900 "	300.000	570.000.000

29000 nyeremény 27.905.000.000
68.000 sorsjegy

LEVELEZŐLAP

Ifj. Komlós Testvérek
banküzlete

BUDAPEST

VIII., Baross ucca 110

szálló igazgatói állását *Weisz Ferenc*, a Kupa-étteremnek főpincéri állását *Sax Mihály*, a Széchenyi-kávéház főpincéri állását pedig *Horváth József* tölti be, ki mellett — mint fizetőpincér — *Cseperán István* működik.

Szerkesztői üzenetek.

*

Dunaszekeső. Ha a község a borfogyasztási adó kivetésekor a törvényben megállapított apadási és elpárolgási veszteséget, valamint a seprüt nem akarná leszámítani: úgy emiatt forduljanak panasszal a pénzügyigazgatóságához.

Eredeti prágai sonka és gépsonka vendéglősöknek kedvezményes áron.

Nyitva, átvétel után fizetendő. Árúért garancia.
 Eredeti prágai sonka kötözött csont nélkül kg. 68.000 K
 Eredeti prágai gépsonka, kg. 110.000 K
 Száraz kolbász, tiszta sertéshúsból, kg. 50.000 K
 Csemege szalámi, kilogrammja 60.000 K
 Füstölt karaj, császárhús és a többi hentesáru:

Guttman Ernő

eredeti prágai sonka behozatal, Budapest, VIII., Szeszgyár ucca 3. szám. Telefon: József 45—34.



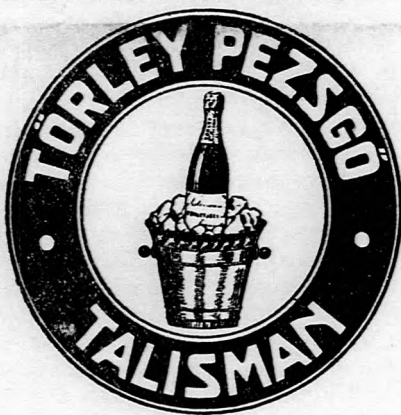
Pincérkabát Munkaköpeny Szakácskabát Abrosz Szalvéta Hangerli legjobb legszebben legolcsóbban

Gutmann J. és társa

Budapest, VII., Rákóczi út 16. szám.

A kisszénási állomás mellett levő jóforgalmu **vendéglő** teljes berendezéssel sürgösen **eladó.**

Érdeklődni lehet ugyanott.



Kitünő helyen üzlethelyiség

pincével, borral, hordós és palackozott borok elárúsítására, valamint cknkrászdának berendezve esetleg berendezés nélkül is azonnal eladó. — Megtekinthető Budapesten, Rottenbiller u. 37/2. sz. alatt. Közlebbi felvilágosítást nyújt: Szőlőgazdák Szövetkezete, Kecskemét, Széchenyi tér 6.

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK!

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

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

rum, cognac, bel- és külföldi borok és likörkülönlegességek nagykereskedése
 BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
 175-72

A szerkesztésért felelős: Pósch Gyula, lapkiadó.
 Segédszerkesztő: Fekete Gyula.

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



Vendéglősök öröme a kifogástalanul működő bor- és sörkimérő-berendezés. Borpultot, sörkimérőt, jégsekreényt, sörcsapokat, mindennemű vendéglőberendezési és pincegazdasági cikket, szikvizgépeket és szifonokat legmegbízhatóbban az **Egyesült Gép- és Fémárúgyarak R.-T.**

Budapest, VI., Lőportár ucca 9—11. cégnél vásárolhat.

Legnagyobb gyár a szakmában. — Kérjen árajánlatot.

szálló igazgatói állását *Weisz Ferenc*, a Kupa-étteremnek főpincérei állását *Sax Mihály*, a Széchenyi-kávéház főpincérei állását pedig *Horváth József* tölti be, ki mellett — mint fizetőpincér — *Cseperán István* működik.

Szerkesztői üzenetek.

*

Dunaszekeső. Ha a község a borfogyasztási adó kivételekor a törvényben megállapított apadási és elpárolgási veszteséget, valamint a seprűt nem akarná leszámítani: úgy emiatt forduljanak panasszal a pénz-ügyigazgatósághoz.

Eredeti prágai sonka és gépsonka vendéglősöknek kedvezményes áron.

Nyitva, átvétel után fizetendő. Árért garancia.
 Eredeti prágai sonka kötözött csont nélkül kg. 68.000 K
 Eredeti prágai gépsonka, kg. 110.000 K
 Száraz kolbász, tiszta sertéshúsból, kg. . . 50.000 K
 Csemege szalámi, kilogrammja 60.000 K
 Füstölt karaj, császárhús és a többi hentesáru:

Guttmann Ernő

eredeti prágai sonka behozatal, Budapest, VIII., Szeszgyár uca 3. szám. Telefon: József 45—34.



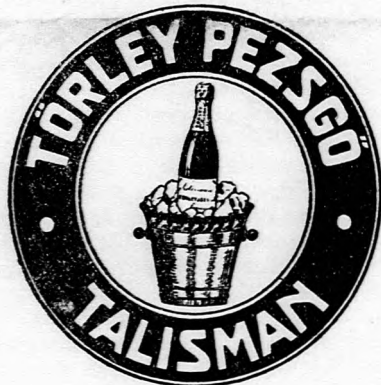
**Pincérkabát
Munkaköpeny
Szakácskabát
Abrosz
Szalvéta
Hangerli
legjobban
legszebben
legolcsóbban**

Gutmann J. és társa

Budapest, VII., Rákóczi út 16. szám.

A kiszénási állomás mellett levő jóforgalmu **vendéglő** teljes berendezéssel sűrűn **eladó.**

Érdeklődni lehet ugyanott.



Kitünő helyen üzlethelyiség

pincével, borral, hordós és palackozott borok elárúsítására, valamint cinkrázdának berendezve esetleg berendezés nélkül is azonnal eladó. — Megtekinthető Budapesten, Rottenbiller u. 37/2. sz. alatt. Közelebbi felvilágosítást nyújt: Szőlősgazdák Szövetkezete, Kecskemét, Széchenyi tér 6.

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK!

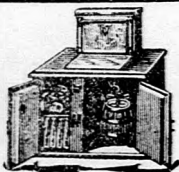
MIKA TIVADAR FÉMÁRUGYÁR TELEFON
 BUDAPEST, VII., KAZINCZY-U. 47. J. 128—27

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ
 rum, cognac, bel- és külföldi borok és likőrökön-
 gességek nagykereskedése
 BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
 175-72

A szerkesztésért felelős: **Pósch Gyula**, lapkiadó.
 Segédszerkesztő: **Fekete Gyula.**

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



Vendéglősök öröme a kifogástalanul működő bor- és sörkimérő-berendezés. Borpultot, sörkimérőt, jégsezkrényt, sörcsapokat, mindennemű vendéglőberendezési és pincegazdasági cikket, szikvizgépeket és szifonokat legmegbízhatóbban az

Egyesült Gép- és Fémárúgyarak R.-T.

Budapest, VI., Lóportár uca 9—11. cégnél vásárolhat.

Legnagyobb gyár a szakmában. — Kérjen árajánlatot.

