

Előfizetés félvre 100.000 K

Az előfizetői viszony mindenkor annak a negyedevnek a végén szűnik meg, ha az előfizetési hátralékát kifizette már, amelyben az előfizető a lap lerendelését a kiadóhivataltak írásban bejelentette. A hirdetési díj mm-ként 4000 K és előre fizetendő.

FOGADÓ

Szerkesztőség és
kiadóhivatal:

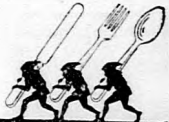
Bpest, VI., Aradi-ucca 11
IV. e. 4. (Lift.) Teréz-krtnál

Lapmegjelenés:
minden hó 1-én és 15-én

Magyar Vendéglős

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

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



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.

Popper Mór és Lipót bornagykereskedők

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

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

BRAUN GYULA

Budapest, VII., Sip ucca 14. — Alapított: 1895'

Az ország legelső adás-vételi

irodája szállodai, vendéglői és a kávéházi szakmában.

TELEFON: Lakás: József 128-76.
Ostende kávéház: József 130-02

Pénzügyi tranzakciók gyors lebonyolítása. miről számos köszönőlevél tanuskodik.

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

Örkényi saját termésű boraimat bpesti Ferenc krt 2. (Ráday u. s.)

pincébe hoztuk. Termelési árban kereskedői rezsivel elejtésével árusítom. **Farkas Aladár**, bortermelő.

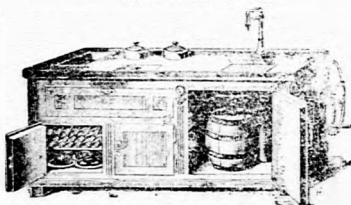
Szabadalmazott
működőburkolatú

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.

Arjegyzők ingyen és bérmentve.

Nyári éttermi üzemek kertj székét, kertj
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.



DREHER BAKSÖR

Hacker és Társa

chinaezüst és alpacca árak

Budapest, VII., Sip ucca 6. sz.

Telefon: József 54—55.

Biró Ferenc csokoládéárúgyára Szeged.

Telefon 13—3. Csokoládé és csemegekülönlegességei a legjobbak
Vendéglősök és kávéások b-vasárló 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 kölcsöndijért szállít és megrendeléseket elfogad a

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

TELEFON 159—60 és 46—86.

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

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

TELEFON
175-72

DIT-GOT

Likőr

Tea

Rum

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

FŐSÖR MALÁTAPEZSGŐ

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK!

MIKA TIVADAR FÉMÁRÚGYÁR
BUDAPEST, VII., KAZINCZY-U. 47.

TELEFON
J. 128—27

FOGADÓ

Magyar Vendéglős

Hivatalos közlönye

a Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatának és az Országos Vendéglős Egyesületnek.

Dec. havi
előjegyzési
naptár

A szilveszteri záróra meghosszabbításáról szóló rendelet a napokban fog megjelenni, arról a kartársak a napilapok útján fognak értesülni, kísérik figyelemmel

A m. kir. Erjedéstan Intézet 1926 január 18-tól január 23-ig szeszgyártulajdonosok, vállalkozók stb. részére tanfolyamot rendez. A tanfolyam a szeszgyártás technológiai, üzemellenőrzést, gazdaságos tüzelést, szeszgyári takarmányazást, továbbá a pénzügyi törvényeket és rendeleteket adják elő, különös tekintettel a fentieket érdeklő szempontokra. Jelentkezni lehet az intézet igazgatóságánál, II., Debrői út 15, legkésőbb január 10-ig, 1.600.000 korona tan- és laboratóriumdíj egyidejűlegesen lefizetése mellett.

A jó bor alapvető munkája az első fejtés.

A bor helyes kezelése ilyenkor ad a termelőnek legtöbb munkát és most kell szem előtt tartania azokat a teendőket, amelyeknek esetleges elmulasztása később megbosszulhatja magát. A legtöbb borbetegség, mint ismeretes, részint a szüretkor elkövetett hibákból, részint pedig a szükséges fejtések elmulasztásából ered. Az olyan pincékben, ahol minden munkát idejében és az előírás szerint elvégeznek s ahol gondoskodnak arról, hogy az edények és a bor kezeléséhez használatos eszközök tiszták legyenek és ahol ügyelnek arra, hogy a hordók lehetőleg mindig színültig tele legyenek borral, a borbetegség igen ritka esetben lép fel s ha fellép, akkor annak az oka egészen máshol keresendő. Minden italmérő tudja, hogy a seprők keveréke az oka a tisztátalanságnak, piszoknak, földnek, amely a fűrtökkel együtt a borsajtó alá kerül. A pincekezelés legfontosabb munkája tehát, hogy az új bort, amely elváltozásokra úgyis igen hajlandó, azoktól az idegen anyagoktól, amelyek a seprő révén kerülnek az újborba, minél előbb megszabadítsuk. A jó bornak alapvető munkája ennél fogva a fejtés, de különösen az első fejtés. Azt már szakszerűen és vegyszeti kísérletek útján megállapították, hogy minden bor akkor lesz a legtartósabb, ha sikerül azt közvetlenül az erjedés befejezése után lefejtetni. Ha a bort a zajos erjedés lefolyása után,

mielőtt az utóerjedés befejeződött volna, lefejtik, úgy az első hordóban a seprő legnagyobb része visszamarad, viszont a második hordóban még mindig képződik annyi szén-sav, hogy azt a bor magába fölvehesse. Az első lefejtés után a seprő már csak igen vékony rétegben csapódik le s ilyen állapotban már kevesebb a lehetősége a seprő jelenlétével kapcsolatos bomlás megindulásának. Tudni kell ugyanis azt, hogy a borok, amelyek sokáig maradnak a seprőn, igen gyakran nyálkásakká, zavarossá, kellemetlen ízűvé válnak s ezeket a hibákat a legtöbb esetben csak hosszas kezelés és természetesen érzékeny anyagi áldozatok árán lehet eltüntetni.

A savhiány, amely hajlandóvá teszi a bort a megfeketedésre, annak a következménye, hogy a bor sokáig áll a seprőn. Ugyanis a seprőn való hosszabb ideig tartó fekvés következtében a borkő és a szabad savany nagy része a borból a seprőbe vándorol át s így tehát a bor elveszti azt a savtartalmat, amely lehetetlenné teszi, hogy a vas és cersav legcsekélyebb jelenléte előidézhesse a bor megfeketedését. Az úgynevezett virágosodásnak az oka szintén az, hogy a bor sokáig állt a seprőn. Sokan azt szokták mondani, hogy a lefejtett bor közvetlenül a fejtés után nem olyan kellemes ízű, mint a fejtés előtt. Ez a tapasztalat azonban még nem szólhat a fejtés ellen, mert hogy a bor ízében változás történik, annak a magyarázata az, hogy a fejtéskor a levegővel való érintkezés folytán sok szén-sav eltávozik, pedig a bor frissességét éppen a szén-sav okozta. Néhány heti pihenés után azonban a bor íze csakhamar frissé változik, majd később fokozódik a frissesége. Az első fejtést rendes körülmények között olyan boroknál kell végrehajtani, amelyek nem kerülnek azonnal fogyasztásra, mert tartósságukat csak a fejtés biztosítja. A fejtés időtartama természetesen a pincétől és a bor minőségétől is függ. Minél nagyobb szesz-tartalmú valamelyik bor, annál kevésbé kell attól tartani, hogy a seprővel való hosszas érintkezés ránejtve veszélyessé válhatnék. A esemegeborokat például későbbben és ritkábban szokás fejtetni, mint a könnyű asztali borokat. Köztudomású az is, hogy a gyakori fejtés által siettetni lehet a bor érését, továbbá, hogy a homoki borok jobban megkívánják a sűrűbb fejtést — mivel több seprővel rendelkeznek —, mint a hegyi borok. Az első fejtésnek úgy kell történnie, hogy a bor minél

„PATRIA“ Bor-, Sör- és Ásványvíz Kereskedelmi Részvénytársaság Budapest, VII., Péterffy Sándor u. 26. Telefon: József 6-34.

a) Borosztály. Közp. borpince: Budafok. Fiókt.: és borpincék: Pesterzsébet, Újpest, Székesfehérvár, Miskolc, Győr, Sopron
Állandóan nagymennyiségű speciálisan ápoltságú 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 Tápse művek rt

világhírű palacksöreinek elárúsítási helye.

több levegővel érintkezzék s erre a célra a legalkalmasabb, ha a fejtésnél az úgynevezett szóró-rózsát alkalmazzuk. A későbbi fejtéseknél azonban a levegővel való érintkezést már lehetőleg csökkenteni kell és a fejtést szivattyú- és kaucsukcsövek segítségével kell végezni. Az első fejtés után a fehér bort jól kénezett hordóba tanácsos tölteni, még pedig azért, hogy annak tisztulását a még lappangó anyagok lecsapódása által előmozdítsuk. Később már csak akkor töltjük át a bort kénezett hordóba, ha a hordó ellen merül fel kifogás. Az új borok fejtésére legalkalmasabb idő december, március, június és szeptember.

Az adóbevallási ívek helyes kitöltése.

A Budapesti Kocsárosok Ipartársulatának választmányi ülésén egy életrevaló eszme vetődött fel. Ugyanis az adókivetési munkálatoknál közreműködő ipartársulati szakértők beszámolásukkor azt mondták, hogy a legtöbb esetben azért nem tudtak az adózó kartárs érdekében sikeresen közbenjárni, mert a vallomást tevő kartárs a bevallási ívben olyan adatokat írt be, amelyek után nem lehetett a túl magas adóelőírás ellen felszólalni. Számtalan példát soroltak fel, hogy a kartársak mi mindent írtak bele a bevallási ívbe. Egyik I. ker. kartárs pl. azt írta be a bevallási ívbe, hogy bevételé 200 millió, tiszta nyeresége pedig 100 millió volt. A szakértő ismervén az itt szóban forgó üzletet, tehát felszólalt, hogy a bevallás rossz, mert a bevétel legalább 50 millióval van túltaksálva, a 100 millió tiszta nyereség pedig éppen nevetséges. Az adóját azonban nem lehetett mérsékelteni, mert a fél maga vallotta be a helytelen adatokat. A szakértő megalapította, hogy azt a bevallást egy hivataloszolga csinálta illő honorárium ellenében, persze most az illető kartárs vakarja a fejét. Egy másik kartárs beírta az évi bevételét, abból leszámította az áru és a többi leszámítható összegeket, aminek következményeként kihozott egy nagy deficitet; a végén azonban mégis azt írta oda, hogy a tiszta nyeresége 37 millió korona. A legérdekesebb ebben az esetben azonban az, hogy a forgalmi adókönyv kimutatása szerint a bevételnek a felét sem csinálta az illető s most eljárás folyik ellene azért, hogy a forgalmi adókönyvet szabályellenesen vezetett. Itt szép egy

pár millió korona lesz fizetendő adócsalás címén. Száz meg száz ilyen eset sorolható fel. A legérdekesebb az egész dologban az, hogy az ilyen rosszul kiállított bevallási-ívek után nemcsak jó magas adót vetnek ki, hanem a kartársak annak a zúgírásznak, aki szívességből felkínálja magát az ív kitöltésére, még gavalléros honoráriumot is fizetnek, mert „jól csinálta” a bevallási ívet.

Hogy ilyen esetek többé ne forduljanak elő és a kartársaknak ne kelljen gavalléros honoráriumot fizetni az adóbevallási ívek helytelen kitöltéséért, az ipartársulat választmánya elhatározta, hogy a legközelebbi adóbevallási ívek kitöltése előtt egy adóügyi szakértővel egy népies magyarázó előadást tartat, amely egyben példákkal fogja szemléltetően bemutatni a kartársaknak azt, hogy hogyan kell adóbevallási ívet helyesen kitölteni, miáltal mentesülnek a kartársak a túladózástól és megtakarítják a drága zúgírás díjazását.

Már most felhívjuk a kartársakat arra, hogy igyekezzenek azon az előadáson, amelyre majd külön meghívót is fognak kapni, mindnyájan részt venni. Az ipartársulat idejében fogja közölni az előadás idejét és helyét.

A Budapesti Kocsárosok Ipartársulatának hivatalos közleményei.

Tudnivaló az ipartársulati tagok részére. Az ipartársulat hivatalos helyisége VI., Aradi uca 11. szám IV. emelet 4. ajtószám alatt van.

Hivatalos órák: délelőtt 9—12-ig, délután 2—5-ig.

Az ipartársulat irodájában minden tag ipari, szakmabeli, valamint adóügyben díjmentesen kap felvilágosítást.

Minden ipartársulati tag a tagsági díj fejében, minden külön díjazás nélkül kapja a „Fogadó“-t, melyben részletesen közöltetnek az ipartársulat hivatalos közleményei.

Panaszok, vagy kérelmek, szóval vagy írásban csak az ipartársulat irodájában jelenthetőek be.

Az ipartársulat pénzbeszedője Czegléd János, aki areképes igazolvánnyal van ellátva és köteles a tagsági díjakat negyedévenként pontosan beszédni. Kérjük tehát a tagsági díjat már az első megjelenésnél a pénzbeszedőnek megfizetni, mert a többszöri megjelenés felesleges kiadásokat okoz.

Az ipartársulat választmánya minden hó első péntekjén tartja rendes havi ülését. Külön meghívók nem boesáttatnak ki.

Peterdy Elek, elnök.

Szalay Borkereskedelmi Rt. Vác

Szent Ferencrendiek borpincebérlete

Aranyéremmel kitüntetve.

Telefon 69. M. kir. postatai arékpénztári chequeszámla 36195

Felhívás. Felhívom az ipartársulat azon tagjait, akik a zeneszerzői díjat még nem fizették meg, hogy azt még e hó folyamán egyenlítsék ki, mivel a Zeneszerzők Szövetsége ezentúl, tehát *szilveszterkor is, fokozott mértékben fogja ellenőrizni* azokat az üzleteket, melyek tulajdonosai a zeneszerző díját nem fizették meg. — Továbbá közöljük, hogy a jövő évi zeneszerzői díj általánosságára vonatkozólag ipartársulatunk a jövő hó elején ismét tárgyalni fog a Zeneszerző Szövetséggel. Azok a tagok, akiknek az idei osztályba sorozás ellen kifogásuk van, ebbeli észrevételeiket szóban vagy írásban *január hó 3-ig* jelentsék be az ipartársulat irodájában. Peterdy Elek, elnök.

Választmányi ülés. A Budapesti Koeszmáros Ipartársulatának választmányja december hó 4-én tartotta Keinez Samu alelnök vezetése mellett havi ülését. Elnök bejelentette, hogy a jövő évi adófelszámolási bizottság összeállítása tárgyában a kereskedelmi és iparkamara küldött felhívásnak megfelelőleg az ipartársulat beküldte a kívánt névsort. Titkár felolvasta a beérkezett jogerős bortörvény elleni kihágási ítéleteket. Több új tag felvétele után szóba került egy idei farsangi mulatság tartása. A választmány egyelőre azon a nézetben van, hogy a jelenlegi gazdasági helyzet nem olyan, amely alkalmas volna mulatság tartására. Az üzletek pangának, úgy hogy csak ráfizetéssel tudja a legtöbb üzletes minden szakmában üzletét fenntartani, így ilyen deprimáló hangulatban még most időszerűtlennek tartja a választmány egy mulatság megtartásának elhatározását. Amennyiben a viszonyok javulnak, úgy a választmány új határozatot fog hozni. — Bejelentette, hogy néhány hátraleghoz tag ellen az ipartársulati választmány a bírósághoz fordult. Amennyiben az illetők a tagsági díjat 15 nap alatt ki nem fizetik, úgy végrehajtás útján fogja ellenük az ipartársulat követelését dr. Steger Béla ügyvéd érvényesíteni. Az elnökség bejelentette, hogy az adókiivető és felszámolási bizottságokhoz kiküldött ipartársulati szakértők tapasztalatai szerint a legtöbb túlmagas és aránytalan dókiivetéseknek az az oka, hogy a kartársak helytelen és felületes adóbevallásokat tettek. Ebben az ügyben élénk eszmecsere indult meg, amely azzal a megállapodással végződött, hogy az ipartársulat vezetősége gondoskodik olyan egyénről, aki az adóbevallásívek helyes kitöltésére a tagokat kioktatni hivatott. Ezzel az ügygel lapunk más helyén is foglalkozunk. Flessler Márton bejelenti, hogy az újbórral bekerülő seprőt, a beszerzett információ szerint, a vámvonalakon csak akkor adóztatják meg mint seprőt, ha az egy külön hordóba kerül beszállításra. Végül még elhatározta a választmány, hogy az évi rendes közgyűlés idejét a legközelebbi ülésen fogja kitűzni, amely január 7-én, pénteken fog megtartatni. Ezel az ülés véget ért.

Különféle közlemények.

A forgalmiadóátalány meghosszabbítása. A m. kir. adóügyi útmutató és ellenőrzőhivatal a napokban hirdetményben fogja felhívni az érdekelteket arra, hogy a megszabott határidőn belül folyamodjanak az általány meghosszabbítás iránt. Akinél eddigi forgalmiadóátalány a lecsökkent üzleti forgalomhoz túlmagas van megállapítva, meghosszabbítási kérelmekben új tárgyalást kérjenek. A kérvények már beadható. Az ipartársulati irodában, VI., Aradi uca 11. sz., az odafordulóknak az erre szóló kérvényeket elkészítjük. *Peterdy Elek*, ipartársulati elnök.

Üjévi üdvözlések. T. kartársaink figyelmét felhívjuk arra, hogy a szokásos újévi üdvözlőket a január elsején megjelenő számunkban fogjuk közölni. A beiktatási díj az üdvözlés terjedelme szerint. Az üdvözlések díját és szövegét legkésőbb december hó 27-ig kérjük a „Fogadó” kiadóhivatalának Budapest, VI., Aradi uca 11. szám alá beküldeni.

Csúnya versenygés. Most, amikor a gazdasági fellendülés helyett a közzgazdasági életben kétségbe eső pangás következett be, mikor a lapok kényszerezegyzési rovata napról-napra bővül és szedi szomorú viszonyaink sajnálatra méltó áldozatait, mikor a rossz üzletmenet miatt olyan csúnya jelenségeket tapasztalunk, melyek mellett szó nélkül nem lehet elmenni. Egyesek ízléstelen plakátokkal és röpecédlakkal csalogatják „olcsó” árákkal a közönséget, csakhogy forgalmukat fokozni tudják. S itt azt is látjuk, hogy egyes tehetséges söntések, figyelmen kívül hagyva az üzleti tisztességet és etikát, ingyen, legtöbbször azon a beszerzési áron alól hirdetnek egyes cikkeket. Hát ezek a t. urak mindent fel akarnak falni? Hát ezeket az urakat előnyösebb anyagi körülményeik nem kötelezik arra, hogy tekintettel legyenek a kisebb existenciákra, akik szintén esaladostul élni akarnak és munkájuk gyümölcsét élvezni óhajtják? Nem gondolják ezek a t. urak, hogy a mindent felfalni akaró eljárásuk reakciót szül, amelynek célja az lesz, hogy az ilyen elemeket ki kell zárni az italméresi iparból? Hiszen elegendő pénzük van, hát éljenek abból s hagyják ezt az ipart azoknak, akik csak ebből akarnak megélni. Az elhíresztelt italméresi törvény módosítása eddig csak néhány reklámfiskális fantáziája, de ha bizonyos urak a csúnya versengést így folytatják, úgy előre megjósolhatjuk, hogy az újabb italméresi revíziót viharosan fogják követelni azok, akik tisztességes üzletvezetéssel, munkával és becsülettel akarnak megélni. Aki az áruját ingyen, haszon nélkül, vagy ráfizetéssel ajánlhatja, az legyen filantróp.

Házasság. Kozma Sándor debreceni pincér folyó év augusztus hó 24-én tartotta esküvőjét Tyrán Mária úrleánnyal Debrecenben.

Az elesapott vendéglős-jelölt. Egy „közalkalmazott” B-listára került s a neki kifizetett végiképzéssel Budapest környékén vett egy vendéglőt. Mivel szak-képzettsége nem volt, az illetékes hatósághoz fordult és kérte a vizsgára való boesátását. A minisztérium a fennforgó körülményeket mérlegelve, „kivételesen” megengedte, hogy szakvizsgára mehesse. A jelölt úrnak azonban, mint látszik, igen furcsa véleménye lehetett a vendéglősipar felől, mert a vizsgálóbizottság előtt egyetlenegy hozzá intézett kérdésre sem tudott megfelelni. A megbukott jelölt meg sem várva a vizsgálóbizottság döntését, nevetlen grimaszokkal és megjegyzéssel eltávozott a vizsgálóbizottság színe elől. A jelölt ezen botrányos magaviselete annyira felháborította az iparkamarai kiküldöttet, hogy az erről az esetről jelentést tett, minek következtében az illetőt a további vizsgára való jelentkezés lehetőségétől egyszersmindenkorra megfosztották.

Január közepén kezdődik a vendéglősök és kocsárosok részére Budafokon a m. kir. pincemesteri tanfolyam igazgatóságánál egy 11 napos borkezelési tanfolyam, amelyre szerkesztőségünkben már lehet iratkozni. Tandíj 105.000 korona.

Aki nem akarja magát birsárolásnak és egyéb kelemetlenségeknek kitenni, amennyiben még nem szerzte vona meg az új bortörvény kivonatát, azt haladéktalanul szerezzé be, függessze ki úgy az üzletében, valamint a pincéjében. A bortörvény kivonata kiadóhivatalunkban is kapható. Ára darabonként 12.000 K, vidéki rendelésnél a pénz beküldésénél még 4000 K portódíj is küldendő.

A makói vendéglősök — mint már jeleztük — részvénytársasági alapon egy szikvízgyárat alakítottak. A részvénytársaság alakuló közgyűlésén megválasztott igazgatósági és felügyelőbizottsági tagok a következők: Elnök Lugosi Ferenc; alelnök Balog Imre; tagok: Pernecky Imre, Gerzanies György, Rátkay Ferenc, Nacsá Mihály és Tóth Imre. Felügyelőbizottsági tagok: elnök Jankó János; tagok: Ózene Mihály és Baranyay János. Az új szikvízgyár a napokban kezdi meg működését.

A pomázi járás vendéglősei január hó 13-án délután 3 órakor tartják *Szentendrén Thaller* Mátyás elnök helyiségében értekezletüket. Az elnökség felhívja a tagokat, hogy az értekezleten mindnyájan vegyenek részt, mert ez alkalommal fog tárgyalatni a Zeneszerző Szövetséggel 1926. évre szóló zeneszerzői díj átalányozása. Egyben felkéri az elnökség azon tagokat, akik a tagsági díjjal még hátralék-

ban vannak, hogy e hó végéig azt egyenlítsék ki, mivel a zeneszerzői díj kedvezményes átalányozása csak a rendes tagokra vonatkozik.

Női divatot érintő legelső lapok közé sorolható a „Legújabb Divat”. Karácsonyi száma a legújabb, legszebb divatképeket és színes kézimunkalapot hozza. Szépirodalmi részben a legjobb íróktól elbeszéléseket, színházi és estélyi rovata állandóan tájékoztatja a közönséget a színházokról és a bálokról. Háztartási rovata a legjobb recepteket hozza, hasznos tudnivaló rovata közli mindennapi életben előforduló hasznos tudnivalókat. Kapható mindenütt 12.000 koronáért. Kiadóhivatala: Budapest, IV., Semmelweis uca 15. sz.

A „Buzogány” pincérek asztaltársasága december hó 21-én fog 20 pincérrárvát a dohányuccai Pósch-féle vendéglőben este 6—7 óra között ünnepélyes keretek között felruházni. Az ünnepélyen a szaktársakat szívesen látja az asztaltársaság.

Minden munkásnak jár a 14 napi felmondás. A törvényszék a napokban érdekes döntést hozott a fölmondások kérdésében. Ugyanis több iparágban — így nálunk is — a fölmondásoknál a munkáltatók nem tartják be a törvényben megszabott 14 napot, hanem a *szokásjog* alapján vagy azonnal boesátják el alkalmazottaikat, mert rájuk szükségük ninesen, vagy *három napban* állapítják meg a fölmondási időt. A törvényszék konkrét eset kapcsán kimondta, hogy a törvényes 14 napi fölmondás mindenkinél kivétel nélkül, *hacsak a munkábalépéskor erre nézve írásos egyezségben munkaadó és munkás külön meg ne állapodnak.*

Üzleti hírek.

Budapest. Nardai Gyula a II. Kút-u. 13. szám alatti házában egy esinosan berendezett új vendéglő: nyitott. Jó magyar konyha és fejborokkal Nardai hírnevét már megalapozta. — Mikola Mihály megvette a VI. Petneházy-u. 76. sz. alatti Morich Ervin — a híres regattista — tulajdonát képező vendéglőjét és aze hó közepén ünnepélyesen megnyitotta. — Steinez-horn József átvette a IV., Dalmady Győző-u. 10. — Izsák Ignác a VI., Aréna-út 126. — Harka János a II., Kapás-u. 51. — Groholy János az I., Hidegkúti-út 6. — Scherer Edéné a VII., Péterffy Sándor-u. 38. — Bokor F. a VII., Bethlen-u. 1s Baross-tér sarkán és Király János a VIII., Dobozi-u. 5. sz. — Gerencsér J. az V., Lipót-körút 16. sz. alatti üzletet.

Mult számunkban már közöltük, hogy Vadovics Ferenc Budán, a II. ker., Döbrentei-tér 5. szám alatti

JOEL

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

Telefon: 38—20.

Alapított 1858.

Szállodai és éttermi fehérneműek:

Asztalneműek, kerli abroszok len- és pamutvásznak, törülruhák eredeti gyári áron.

vendéglőt megvette. Vadovics kartárs most az üzletét újonnan renováltatta és e hó 12-én ünnepélyesen megnyitotta. Vadovics elismert jó balatonmelléki boraival, valamint szakavatottságával és a derek gazdasszony neje által vezetett jó magyaros konyhája jó hírnevét biztosítja.

Nyitra János volt tatabányai vendéglős megvette a VII. Hajtsár-út 117. sz. alatti Schultz-féle vendéglőt, azt teljesen átalakította, új és fényes bútorzattal látta el. Ünnepélyes megnyitás folyó év december hó 7-én történt.

Vác. Czimerer István, a Kúria-szálloda bérlője, az eddig társasviszonyban bérelt üzletet folyó év december 1-én saját kezelésbe vette át. Czimerer kartárs nagy szaktudása, továbbá híres konyhája révén, melyet felesége, a vérbeli vendéglősné vezet, az üzlet jó forgalmát biztosítja.

Budafok. Dörflinger Sándor bérbetevte a Hagenmacher-féle „Sörház“ vendéglőt.

Szentendre. Gosztonyi Géza szigetmonostori vendéglős átvette a Pájesics-féle vendéglőt.

Szekszárd. Benkő József volt ceglédi Berlin-szállodás megvette a „Szekszárd“ nagyszállodát, melyet a mai kor igényének megfelelően teljesen újonnan és oly fényesen rendezett be, hogy bármely nagy városnak díszére válnék. Kávéháza egész látványosságzámba megy. Az üzlet ünnepélyes megnyitása deceber elsején történt. Benkő üzletének menétét máris megkészszerzte híres alföldi konyhájával, melyre felesége, a vérbeli vendéglősné, személyesen ügyel fel.

Szeged. Bernáth és Deutsch, a Próféta-étteremnek tulajdonosai, üzletüket a mai kor igényeinek megfelelően renoválták és újból berendezték. A Próféta-étterem most Szeged városának egyik legszebb üzlete.

Helyváltozás. Kenderesy György Szegeden az Emke-kávéház főpincéri állását foglalta el.

Fekete Gyula.

Szegedi édes nemes rózsapaprika szükségletét Horváth Ferenc paprikatermelőnél Szeged, rendelje meg. (Volt Szegedi Hagenmacher-vendéglős.)

Nyilttér.*)

Figyelmeztetés.

Kávéház-, vendéglő- és szállodatulajdonos urakkal tudatom, hogy már 30 éve fennálló országosan ismert, jóhírű irodámat 5 év óta kizárólagosan személyesen vezetem.

Irodám jó hírűvének megőrzése végett közlöm, hogy sem Grosz-testvérek néven, sem az én nevemben rajtam kívül senki más üzletet nem köthet.

Cégem nem azonos Grosz Samuval, akinek cégemmel semmiféle összeköttetése nincs s így annak üzleti tevékenységéért felelősséget nem vállalok.

Budapest, Wesselényi uca 24.

Kiváló tisztelettel:

Grosz Albert, a volt Grosz Ödön és Grosz Albert cég tulajdonosa.

*) A nyilttéri közleményért nem vállal felelősséget a szerk

Kohn Bernát

vászonárúnagykereskedő

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 méterszámba, lenvászon- és pamut-törlőruhákat, lendamaszt abroszokat, ezenkívül asztalkendőket és kertibroszokat. Ágynemű-vászon szállodák részére. — Hazivászon és minden e szakmába vágó háztartási cikkek nagyban áron. Szállodák részére kedvező fizetési feltételek.



Kerti székek,

asztalok, billiárdok, alpakka áruk, legolcsóbb áron.

Kuglibábuk és golyók

valamint billiárdgolyók állandó nagy raktára. Ping-pong asztalok.

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

Egy nagyforgalmu vidéki városban

újonnan épült szállodám

január 1-én **berbevehető.**

Bővebbet Grosz Károly szállodásnál Sárváron.

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.

A szerkesztésért felelős: Pósch Gyula, lapkiadó.

Segédszerkesztő: Fekete Gyula.

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

Mintaraktárunkat

a mai nappal

IV., Váci ucca 8. sz.

alá, régi békebeli helyiségünkbe

helyeztük át.

Kérjük megtekinteni

legújabb modellű pénztárainkat
összegezővel, amelyek már 7,500.000
koronától kaphatók.



National Ellenőrző Pénztárak

magyarországi vezérképviselő

Telefon: 11—19.

Mielőtt szükségletét fedezné
kéjjen ajánlatot a

**Magyar Áruforgalmi R.-T. bor-
bizományi osztályától Gyöngyös,**

kik a legelőkelőbb össze-
kötetésekkkel rendelkeznek

Tisza melletti kirándulóhelyen,

hol 2000 munkással gátépítés folyik s ez még egy évnél
tovább fog tartani, nagy hasznot biztosító vendéglő,
mely a munkások élelmezését látja el, lakással és tel-
jes berendezéssel együtt, minden elfogadható áron sür-
gösen eladó. Felehaszonra társulás is lehetséges.
Közelebbi megtudható Zloch József ny. igazgatónál,
Kispest, Fő ucca 3.

Használjon

Holcz-féle

SZEGEDI PAPRIKA

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

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

Alapítva 1875.

Alapítva 1875.

Schönfeld Károly

Budapest, IX., Pipa ucca 4.



Postán utánvétellel szállítok. Franco csomagolás. Forgalmi-adót nem számítok.
A minőségért 50 éves cégem garantiál.

Frissen pörkölt kávé 1 kg.	K 64.000	Mazsola 1925.	1 Kg	K 70.000	Legfinomabb édes paprika 1 kg	42.000
Mágnás keverék	96.000	Mandula tiszt. 1925	96.000	Rózsa paprika 1 kg.	K 32.000
Nyerskávé rió	56.000	Mogyoró	69.000	Szalón cukor ezüst 1 kg.	K 35.000
.. legf. Quatemala	84.000	Tisztított dió	40.000	Szalón cukor szines 1 kg.	K 28.0 0
Franck-kávé pótlék	18.000	Rizs burmah II.	8. 00	Citrom darabja	K 1000
Ceylon tea, aromás	150.000	.. fényes japán	11.500	Vajas, édes caces	K 26.000
Császár keverék	180.000	Majoranna francia	90.000	Szardínia I. portugál	K 9000
Aszalt szilva 70-es	13.800				Ringli 1 doboz 8 drb.	K 9200

Az összes fűszerárúk és déligyümölcsök raktáron.
Saját üzemben kávépörkölő.