

Előfizetés félévre 100.000 K

Az előfizetői viszony mindenkori annak a negyedének a végén szűnik meg, ha az előfizetői 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  
Telefon: L 912—58

Lapmegjelenés:

minden hó 1-en és 15-en

## Magyar Vendéglős

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

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

# JOEL

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

Telefon: 38—20.

Alapított 1858.

### Szállodai és éttermi fehérneműek:

A sztalneműek, kerti abroszok len- és pamutvásznak, törölruhák eredeti gyári arakon.

S T I E R Z S I G M O N D U T Ó D A I

## STIER ÉS DAVIDOVITS

B O R P I N C E : X . K E R Ü L E T , F Ü Z É R U C C A 1 2 .

BORNAGYKERESKEDŐK

BUDAPEST-KÖBÁNYA

TELEFONSZÁM: JÓZSEF 59—70.

Popper Mór és Lipót bornagykereskedők Budapest,  
X., Előd ucca 8 sz. Telefon: József 59-78.

Vendéglői, kávéházi berendezések, alpakka, 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 számom 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. sarok

pincébe hoztuk. Termelési árban kereskedői rezszi elejtésével árusítom.

**Sarkas Aladár**, bortermelő.

Előfizetés félévre 100.000 K

Az előfizetői viszony mindenkori annak a negyedévesnek a végén szűnik meg, ha az előfizetősi 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  
Telefon: L 912-58

Lapmegjelenés:

minden hó 1-én és 15-én

## Magyar Vendéglős

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

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

# JOEL

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

Telefon: 38-20.

Alapított 1858.

### Szállodai és éttermi fehérneműek:

A sztalneműek, kerti abroszok len- és pamutvásznak, törülruhák eredeti gyári arakon.

S T I E R Z S I G M O N D U T Ó D A I

## STIER ÉS DAVIDOVITS

B O R P I N C E : X . K E R Ü L E T , F Ü Z É R U C C A 1 2 .

BORNAGYKERESKEDŐK

BUDAPEST-KÖBÁNYA

TELEFONSZÁM: JÓZSEF 59-70.

Popper Mór és Lipót bornagykereskedők Budapest,  
X., Előd ucca 8 sz. Telefon: József 59-78.

Vendéglői, kávéházi berendezések, alpakka, 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 számoss 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. sarok

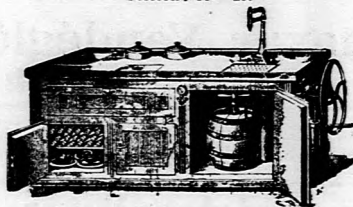
pincébe hoztuk. Termelési árban kereskedői rezszi elejtésével árusítom.

**Sarkas Aladár**, bortermelő.

Szabadalmazott  
működőburkolatú

## HENNEFELD

jégszekrénygyára  
Bpest, VI., gr. Zichy Jenő u. 5.  
Telefon: 114-29.



**Jégszekrények,  
sörkimérőkészülékek  
sörszerelvények.**

Jégszekrények és sör-  
kimérők javítása.

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

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Kreibich szállodai, kávéházi  
és vendéglői összes személy-  
zetek elhelyező irodája** mely 30 év

óta fennálló és úgy a főnök urak, mint az elhelyezett szemé-  
lyzet teljes elismerését érdemelte ki. — Budapest, VI.,  
Kaas Ivor ucca 3. — Telefon József 101-13.

**Vendéglői, kávéházi berendezések szaküzlete**

Legolcsóbb beszerzési forrás



Raktáron tart kávé-  
házi, éttermi, kert-  
asztalokat és szé-  
keket. sörkimérőké-  
szülékek, billiárd-  
asztalok, kinaezüst  
és alpakkaárukat,  
evőeszközök minden  
minőségben.  
üveg- és porcellán-  
árukat a legnagyobb  
választékban.



Kérjen  
ajánlatot.

HEXNER JÓZSEF Budapest, Király u. 25. Tel. J 129-02

## SZENT ISTVÁN PORTERSÖR



a POLGÁRI SERFŐZDE  
pazar kiállítású, utólérhetetlen  
minőségű különlegessége.

**Bíró Ferenc csokoládéárúgyára Szeged.**

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

## Sörkimérők, jégszekrények

Mérsékelt árban, elsőrendű kivitelben. Kérjen árjegyzéket!  
STILLER ARTHUR, Budapest, VIII., József ucca 6. sz.



## Hacker és Társa

chinaezüst és alpacca árúk

Budapest, VII.,  
Sip ucca 6. sz.

Telefon: József 54-55.

## TŰZHELYEK

háztartási, Telefon: T. 46-40.

intézeti,

urasági,

vendéglői,

kávéházi

célokra.

Telefon: T. 46-40.

SCHUBAUER LAKATOSÁRÚGYÁR,  
BUDAPEST III., FOLD UCCA 51.

Elsőrangú referenciák!

Nagy fűtőanyag meglátás!

Lignum sanctum Gyári árak!  
**tekegolyó és tekebábu**

állandóan raktáron

Schüller Károly műsztergályosnál,  
Budapest, VII., Miksa ucca 3.

IFJ. GRÜNWALD MÓR

IV., Ferenc József rakpart 6. — Telefon: József 61-49.

**üveg és porcellán**

Szállodák és pensiók részére **ágymatrac**  
3 darab préselt szalmából készült  
190.000 K-ért kapható (jobb az afrikánál). — Klein  
Sándor, kárpitóskellékek kereskedő, Budapest, VI.,  
Teréz körút 1-a sz. Telefon: 131-36.

# FOGADÓ

# Magyar Vendéglős.

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

## FELHIVÁS

az összes vendéglős- és korcsmáros ipartársulatokhoz és szakosztályokhoz,  
valamint egyes vendéglősök és korcsmárosokhoz!

## Kartársak!

A vendéglős- és kocsmáipar napról-napra mindjobban hanyatlik, aminek oka nemcsak az általános drágaság, az adók és illetékek állandó emelése, a rossz gazdasági viszonyokban keresendő, hanem talán még inkább abban a körülményben, hogy újabb időben egész tömege özönlik a megélhetést keresőknek erre a pályára, amellől a feleslegesen osztogatott korlátolt italmérések és a termelőknél adott kedvezmények, különösen pedig az ezekkel űzött visszaélések szinte lehetetlenné teszik a szakma üzleteseinek megélhetését. Még súlyosbítja helyzetünket újabb időben felekezeti és más egyesületeknek, köröknek és más természetű szövetkezeteknek részére kiadott korlátlan italmérésre jogosító engedélyek sokasága, mellyel természetellenes konkurenciává válnak a hivatásszerű vendéglősöknek és kocsmárosoknak. De azért az állam a legnagyobb közterheket mégis a vendéglősök és a kocsmárosok vállaira rakja. Mindez azért van így, mert a vendéglős- és kocsmárosipar jogviszonyai nincsenek törvényben kellőképpen szabályozva; iparunk törvényes védelemben nem részesül.

Kartársak! Ezen állandó bajok ellen mindnyájunknak és közösen kell védekeznünk!

A védelem módjának és eszközeinek megállapítása végett a nagyobb vidéki vendéglős- és kocsmáipari szervek kiküldöttei június hó 8-án értekezletet tartottak, s ott elhatározták, hogy az összes vendéglős- és kocsmárosipartársulatokat, szakosztályokat, helyi csoportokat, valamint az összes vendéglős- és kocsmárosiparosokat

## országos vendéglős és korcsmáros kongresszusra

hívják meg.

A kongresszus 1926 augusztus hó 4-én, szerdán d. e. 10 órakor Budapesten, a régi képviselőházban (VIII., Főherceg Sándor uca) fog megtartatni, melynek tárgysorozata következőleg van megállapítva:

### I. Italmérési és adóügyek:

- a) a pincebormérések;
- b) a forgalmiadó;
- c) a fényűzési adó;
- d) a borfogyasztásiadó.
- e) a borempészség.

### II. A kocsmáiparnak szakképzettséghez való kötése:

- a) az ipartestületi reformmal kapcsolatban a társulási kényszer kimondása;
- b) az idegenforgalmi tanács felállítására és a szállodai, vendéglői, kocsmái és kávéházi ipariügyek ennek hatáskörébe való utalása.

### III. A záróra törvényes rendezése.

- a) a zeneszerzői jogdíj módosítása.

### IV. A bortörvényhez kiadott végrehajtási utasítás némely intézkedésének módosítása.

### V. A kocsmái hitel szabályozása.

### VI. Esetleges indítványok.

A tárgysorozathoz már beérkezett, illetőleg még beérkezendő javaslatok figyelembe vétetnek és megfelelő beillesztést nyernek.

A kongresszuson előzetes bejelentés mellett részt vehet minden fogadós, vendéglős, kocsmáros, kávéház stb. ipartársulat vagy szakosztály képviselője, valamint minden vendéglős és kocsmáros.

*A bejelentések legkésőbb július hó 28-ig beküldendők a „Budapesti Kocsmárosok Ipartársulata” (Budapest, VI., Aradi uca 11. sz.) címére.*

Minden résztvevő kartárs a bejelentéssel egyidőben 15 ezer koronát is tartozik beküldeni a felmerülő kongresszus rendezési költségek fedezetére.

Minden bejelentett és díját befizetett kongresszusi tagnak egy tagsági igazolvány, valamint egyéb tájékoztatót is fogunk postán küldeni. Azok a résztvevők, akik olyan helyi szervezetnek, ipartársulatnak, szakosztálynak vagy csoportnak tagjai, amelyek a kongresszus költségeihez általánosságban hozzájárultak, külön nem tartoznak a költségekhez hozzájárulni.

Felhívjuk az összes hazai kartársakat, hogy minél számosabban vegyenek részt a kongresszuson, jelentsék be magukat a megállapított időpontig, hogy az előkészítés munkáját zavartalanul végezhessük.

Kelt Budapesten, 1926 június hó 25-én tartott előkészítőbizottsági ülésén.

Kartársi üdvözléssel:

*Peterdy Elek,*

a Bpesti Kocsmárosok Ipartársulatának elnöke

*Thaller Mátyás,*

a Szentendre és pomázi járás vendéglős-csoportjának elnöke.

*Somló Sándor,*

a vendéglős és kocsmáros orsz. kongresszus rendezőbizottságának üv. alelnöke

*Skrabán Ferenc,*

az Aszódjárás Vendéglős Szakosztályának elnöke

*dr. Stéger Béla,*

a Bpesti Kocsmárosok Ipartársulatának ügyésze

*Novotny Béla,*

a kongr. előkészítőbizottságának tagja

Minden tudakozódás a Budapesti Kocsmárosok Ipartársulatának irodájában Budapest, VI., Aradi uca 11. sz. alá címezendő. Telefon: Lipót 912—58.

## Riadó!

Az az elviselhetetlen súlyos helyzet, melyben a magyar vendéglős- és kocsmáros-iparosság színlődik s az a mostoha elbánás, mely ezt a hazafias, a nemzet gazdasági életének szempontjából nélkülözhetetlen társadalmi osztályt összeroppanással fenyegeti, szükségessé teszi, hogy a vendéglős- és kocsmáros-iparosság egy elhatározó lépést tegyen.

Fel kell hívunk a kormánykörök és minden állami tényező figyelmét arra, hogy az iparosság ezen osztályának leszegényedése nemcsak sok ezer egzisztencia tönkremenését jelenti, hanem az adóalanyok egész tömegének elpusztulását is. Segítséget kérünk, míg nem késő, mert a kétségbeesett és elkeseredett egyének erkölcsi erőinek meggyalulása a társadalmi rend egyensúlyát veszélyezteti, az eddig megbízhatónak bizonyult elemeket a szélsőséges irányzatok táborába kergeti.

Egy jajkiáltással kell életjelt adni magunkról — egy hatalmas, az egész országot betöltő jajkiáltással, melynek hangja a maga komolyságával és megrázó erejével elhat mindenhová, ahol a vendéglős- és kocsmáros-iparosok sorsát intézik.

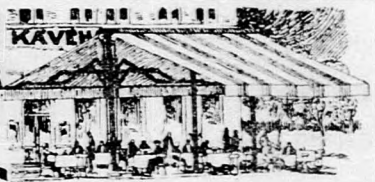
Hogy a vendéglős- és kocsmáros-iparosság összességének módjában legyen sérelmeit feltárni és arra sürgős orvoslást kérni, arra csak egy mód van: országos kongresszus tartása. Ezen a kongresszuson az ország egész vendéglős- és kocsmáros-iparosságnak képviselve kell lenni.

Olvasóinknak nem kell itt iparunk sok bajait és sérelmeit külön-külön felsorolni. Tény az, hogy a vendéglős és kocsmáros közvetítje az államnak, ő szedi be a kincstár adóját, maga pedig a legjobb adófizető alany. Hiába ternei a szőlősgazda, hiába gyárt a sörfőzde, hiába van borkereskedő, ha nincs vendéglős és kocsmáros, aki a bort és sört a fogyasztóhoz közvetíti. Elnek dacára a vendéglősök és kocsmárosok társadalmának nincs meg a kellő súlya. S miért nincs? Mert nem eléggé öntudatos s mert hallgatagon tűri, hogy finánc, rendőr, esendő és mindenki felette basáskodják. Eből most már elég volt. Eddig és re tovább!

A kongresszuson ugyan egész tömege kerül megvitatás alá a sérelmeknek, de azoknak orvoslása nem lesz ezerféle, hanem — ha szigorúan elemezzük a bajokat — csak egy, a törvényszerű jog. Azt kell követelnünk, hogy a vendéglős- és kocsmáros-iparos felett ne a finánc, a esendő, a rend-

# KORÁNYI ÉS FRÖHLICH REDŐNYGYÁR

**KSZAB. ABLAKSZELLŐZTETŐ. AJTÓCSUKÓ. KERTISÁTOR  
TERRASSRÁCS ÉS NAPELLENZŐ-SZERKEZETEI HIRESEK!**  
BUDAPEST KISFAJUDY U. 5/F TELEFON: JÓZSEF 23-76  
AJTÓCSUKÓK ÉVES KARBANTARTASÁT VÁLLALJUK!



ör basáskodjék, hanem a törvény uralkodjék, melynek szellemét nem hamisíthatja meg a fantasztikus közegek szeszélye. Ezért kell mindannyiunknak talpra állni, szép írázisokkal többé nem lehet bennünket kielégíteni. S itt külön le kívánjuk szegezni: a vendéglős- és kocsmáros-iparosság nem az állam, a kinstár rovására akarja érdekeit megvédeni. Mi nem kérünk lehetlent, csak azt akarjuk, hogy az a kevés jog, ami bennünket megillet, mindenki által tiszteletben tartassék, hogy megélhessünk.

A kongresszus feladata létszen a mi igazunk impozáns demonstrálása, azért kell, hogy sikerüljön. Jól tudjuk, hogy a gazdasági viszonyok nem oly rózsásak, hogy mindenki — különösen a messze távolból — eljöhessen; de azt elvárjuk a kartársaktól, hogy minden helységből, ahol 5—6 kartárs van, megjelenik egy-egy kiküldött a kongresszuson.

Fel tehát az országos vendéglős és kocsmáros kongresszusra!

*Somló Sándor.*

## A Budapesti Kocsmárosok Ipartársulatának hivatalos közleményei.

**Meghívó.** A budapesti kocsmárosok ipartársulatának választmányja **július hó 2-án délután 3 órakor** a szokásos havi gyűlést az ipartársulat elnökének helyiségében (X. ker., Ohegyi út 7885. hrsz.) alatt tartja. A választmányi gyűlés után 4 órakor ugyanott az Országos Kongresszus tárgyában tagértekezletet tartatik. Felkérjük az ipartársulati tagokat, hogy az értekezleten minél nagyobb számban megjelenjen sziveskedjenek. Közlekedés a 28-as villamossal.

**Tudnivaló az ipartársulati tagok részére.** Az ipartársulat hivatalos helyisége VI., Aradi uca 11. szám IV. emelet, 4. ajtószám alatt van. Telefon: L 912-58.

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

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

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

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

Az ipartársulat pénzbeszédője Czeglédy János, aki arcképes igazolvánnyal van ellátva és köteles a tagsági díjakat negyedévenként pontosan beszédni. Kérjük tehát a tagsági díjat már az első megjelenésnél a pénzbeszédőnek megfizetni, mert a többszöri megjelenés felesleges kiadásokat okoz.

Az ipartársulat ügyésze, dr. Stéger Béla ügyvéd, a hozzáforduló tagoknak ünnep- és vasárnap kivételével, naponta délután 4-6 óráig díjmentesen jogi tanácsal szolgál. Iroda: Ferenc krt 30. Tel. J. 79-88.

## A zeneszerzői jogdíj.

Minden újítástól, különösen pedig olyantól, amely pénzkidással jár, idegenkedik az ember. Így vannak kartársaink a szerzői jogról alkotott 1921. évi LIV. törvényekkel is. Sehogyan sem tudnak ezzel a törvénnyel megbarátkozni.

Pedig mit is mond ez a törvény? Ha valakinek a helyiségében zenészek játszanak, úgy az előadott zenedarab után köteles a vendéglős, kocsmáros vagy kávé szerzői jogdíjat fizetni. Ha ezt még nem fizette, úgy a „Magyar Szövetkezők, Zeneszerzők és Zeneműkiadók Szövetkezete” levélben felhívja a jogdíj megfizetésére és amennyiben a zenétető ezt vonakodna teljesíteni, úgy peres útra viszi a szövetkezet e követelését.

A zeneszerzőknek ezen joga törvényben gyökeresedik és ha perelnek ezért a járandóságukért, úgy a bíróság — ha bizonyítva látja —, hogy olyan zenés műveket játszottak a zenészek, melyeknek kiadói jogát a szövetkezet megszerezte, feltétlenül el is marasztalja az alperes kocsmárosokat.

Az 1921. évi LIV. tc., mely a szerzői jogot szabályozza, nyújtja a jogalapot. A hivatkozott törvénynek 11-17. szakaszai ugyanis meghatározták a műveknek a „védelmi idejét”. Ez a védelmi idő, amelyet a törvény a szerzői jog javára biztosít, a szerző egész életére és a szerző halála után ötven

**ASZTALNEMŰEK:** Abroszok, szalvéták, törülközők és pohártörök  
csak elsőrendű minőségben  
legelőnyösebben vásárolhatók  
**STERN JÓZSEF R.-T** fehérnemű-osztályán, BUDAPEST, IV. KER.,  
CALVIN TÉR 1 SZÁM.

évre terjed. Ebbe a védelmi időbe a mű első megjelenésének naptári éve, illetőleg az a naptári év, amelyben a szerző meghal, nem számítatik be.

Most már ugyancsak a szerzői jogról szóló törvény 49. szakasza kimondja, hogy „színműnek, zenés színműnek és zeneírónak” nyilvános előadására a jelen törvényben meghatározott védelmi időn belül a szerzőnek van kizárólagos joga.

A címszövegünkben említett szövetkezet pedig azért lép fel követelő félként az üzletessel, mert a legfőbb zeneműnek szerző, szövegírói és kiadói jogát — sőt a joguknak per útján való megvédését is rájuk ruházták az érdekelt zeneszerzők, — vagy ha külföldi zenés darabról van szó — úgy a külföldi hasonló célú szövetkezetek.

Most már, ha az üzletesek az arra illetékes egyéntől, vagy jelen esetben a szövetkezettől az előadás jogát nem szereztek meg és a náluk játszó zenekar azt mégis előadja, ezáltal megsértik a szerzői jogot és cselekményük kimeríti az 1921. évi LIV. tc. 49. és 54. szakaszait, továbbá a m. kir. Kúria 18. sz. jogegységi határozata szerint a „szerzői jog bitorlásának szándékos vétsége” tényálladékát.

Ehhez képest, ha az érdekelt fél a bírósághoz fordul, úgy kérheti, hogy a bíróság az illető alperes kocsmárosra a neki okozott vagyoni kár megtérítésére kötelezze, azonkívül mondja ki bűnösnek is fogháza átváltoztatható pénzbüntetésre.

Még csak azt jegyezzük meg, hogy a szerzői jogról szóló törvényben meghatározott büntetések kiszabása és az elkobzás elrendelése iránti per polgári eljárásra és a kir. törvényszékek hatáskörébe tartoznak.

Ebből világosan kitűnik, hogy itt egy érvényben lévő törvény kötelezi az üzleteseket a zenejogdíj megfizetésére, amiről, azt hisszük, hogy ezután Melly barátunkat sikerül meggyőznünk. Azonban más kérdés, hogyan állapították meg a jogdíj összegszerűen? Ugyszintén a méltányos átalányösszeget, amiről a törvény végrehajtására kiadott utasításban is szó van, hogyan állapították meg. Véleményünk szerint a végrehajtási utasítás egyes rendelkezése, mely a jogdíj számszerű megállapítására vonatkozik, igenis módosításra szorul.

## Különféle közlemények

### A Kartársakhoz!

Közeledünk az országos vendéglős és kocsmáros kongresszus megtartásának időpontjához. Közeledik az az időpont, melyben országunk vendéglős és kocsmárosok kara a nagy nyilvánosság előtt felemeli szavát iparuk sérelmei ügyében. Szavunk hatalmas és döntő befolyású legyen! Tiltakozásunknak el kell jutnia oda, honnan helyzetünk rendezését, sérelmeink orvoslását kérhetjük és joggal várhatjuk. Hogy szavunknak súlya legyen, össze kell jönnünk minél nagyobb számban és

egyhangúlag kell kifejezésre juttatnunk hazánk vendéglős és kocsmáros karának közvéleményét.

Minél többen leszünk, annál nagyobb erkölcsi súlya lesz szavunknak!

A kongresszuson minden önálló vendéglős, szállodás, kocsmáros részt vehet, aki a részvételi igazolványt kiváltotta.

Felkérjük tehát a testvéripartársulatokat és vendéglős-szakosztályokat, valamint az egyes kartársakat, hogy minél előbb jelentkezzenek. A kongresszus rendezőse oda fog hatni, hogy a kongresszus vidéki résztvevőinek kedvezményes utazásra szóló vasuti igazolványokat eszközölgön ki a kereskedelmi kormánytól.

A kongresszus előkészítése amúgy is sok munkát okoz, ne hagyják kartársaink bejelentésüket az utolsó percre.

*Skrabán Ferenc.*

**A fényüzési adó ellen.** Midőn a pénzügyminisztérium elrendelte, hogy a vidéki és nyári vendéglők némelyikét is minősítsék fényüzési üzemmé, több vidéki ipartársulat, valamint az Országos Vendéglős Egyesület is a kereskedelmi és iparkamarához fordult, hogy hasson oda a pénzügyminisztériumban, hogy ennek az adónak a további kiterjesztésétől tekintsen el. E beadványra a kereskedelmi és iparkamara a következő leiratot küldte: Országos Vendéglős Egyesület tekintetes Elnökségének, Budapest, VI., Aradi uca 11. Hivatkozással 65—1926. szám alatt kamaránkhoz intézett beadványára, értesítjük t. Címet, hogy a fényüzési adó megszüntetésének nagy jelentőségére a kormány előtt már több alkalommal reámutattunk, s a jövőre nézve is célunk ily irányban lépéseket tenni. Nem fogjuk elmulasztani, hogy a fényüzési adó előbb-utóbb bekövetkezendő reformjának kapcsán a beadványban foglalt igen értékes s a magunk részéről is lényegesnek ítélt észrevételeket szóba hozzuk. Felfogásunk az, hogy egy ilyen általános reform keretén belül kedvezőbb alkalom nyílik arra, hogy a nyári vendéglők fényüzési adója terén fennálló anomáliákra reámutassunk. Budapest, 1926 június 21. A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara: Bittner alelnök, Szával főtitkár.

**Névváltozás.** Pekli Antal budapesti kocsmáros, ipartársulatunk választmányi tagja, a folyó év június 21-én vitézzé történt avatása alkalmából, nevét „Pándi”-ra magyarosította.

**Reformok az adózás terén.** Vargha Imre dr. pénzügyminiszteri államtitkár az Iparosok Szövetségének néhány nap előtt tartott ülésén több olyan készülő reformot jelentett be, amelyek a magyar adózó közönséget fontos vonatkozásokban érintik. Az államtitkár közölte, hogy ezentúl nem fogják az általános kereseti adót évente kivetni. A jövő évben ugyan lesz még újabb adó kivétel a pengőérték miatt. A forgalmi adónál az átalányok időközönként való újabb kivétel szintén megszűnik. Az átalányösszeg csak helyreigazítás útján fog változni abban az esetben, ha a fél azzal a panaszszal jelentkezik, hogy helyzete rosszabbodott vagy

pedig ha a pénzügyi hatóság megállapítja, hogy a fél helyzete feltűnő módon javult. Nyilatkozott az államtitkár még a fényüzési adóról is. Ennek az adónemnek megszüntetését nem tartja indokoltnak, azonban messzemenő könnyítéseket helyeztünk kilátásba úgy az adózás alá eső cikkek körének megállapítása és értékhatára tekintetében, valamint az adó kezelésével való vonatkozásban is.

**Kérjük lapunk előfizetési díját postafordultával beküldeni.**

**Olvassuk a szaklapot!** A bécsi bádogosmesterek szaklapjában olvassuk a következőket: „Már két bírósági döntés mondotta ki, hogy az az iparos, aki a szakmájának lapjában közzétett hivatalos közléseket nem ismeri, mert a szaklapot nem olvassa, nem hivatkozhatik valamely közérdekű intézkedés nemtudására, hanem viselni tartozik „nem-törődömségének” következményeit. A legutóbbi napokban hozott bírósági ítélet indokolásában kifejezetten kimondotta a bíróság, hogy a vádlott *kötelessége lett volna a szaklapot elolvasni, ha ezt nem tette, annak következményeit viselnie kell és semmi esetre sem hivatkozhatik arra, hogy a kérdéses rendelkezést nem ismerte. Az indokolás a továbbiakban azt mondja, hogy ma már nem élünk oly idők, melyben egy iparos saját négy fala közé bezárhatja magát és nem tartozik törődni a külvilággal.* — A jelen parancsolólag megköveteli, hogy minden egyes iparos, mint kartársai összességének egyik tagja, a szakmabeliek sorába álljon és minden szakmabeli ügyben, amint az saját szaklapjában felszínre kerül, figyelmesen részt vegyen.“ — Ez az indokolás az osztrák bíróság ítéletében van, de a mi viszonyainkra is ráillik. Nem győzzük hangoztatni, hogy nem elég csak olvasni azt, amit mások mondanak és afelett keseregni, hogy saját fájdalomkról a szaklapban soha nincsen szó. Itt-ott meg kell kockáztatni azt a kis fáradságot, hogy közöljük magunk is szaklapunk szerkesztőségével, ha velünk méltánytalanság történik vagy valahol szorít bennünket a csizma. Ha ez általánosság válik, akkor fogjuk csak csodálattal tapasztalni, hogy mennyire növekszik a szaklap iránti érdeklődés.

**Temetkezési egyesület.** Braun S. vendéglős egyik legutóbbi szakmabeli gyűlésen azt az eszmét pedigitette meg, hogy a vendéglősök és kocsmárosok alakítsanak egy temetkezési egyesületet. Miután a kartársak között sokan vannak, akik nincsenek egészen tisztában azzal, hogy mi célt szolgál a temetkezési egyesület, és milyen annak szervezete, itt közlünk róla egy kis ismertetőt. Ennek az egyesületnek az a célja, hogy a tagok hátramaradottjait a tag elhalálása alkalmával felmerülő tekintélyes összegű költség terhének viselésétől mentesítse. Ez olyképp történik, hogy minden tag fizet a pénztárba 2 pengő belépési díjat a szervezkedési költségek fedezetére, azután megállapodik az egyesület közgyűlése abban, hogy mennyi legyen egy tag haláleseti segélye. Már most tegyük fel, hogy az egyesületnek 100 tagja van s egy tag temetési költségéhez minden más tag 8 pengővel tartozik

hozzájárulni, akkor az elhunyt tag özvegye 800 pengőt, azaz 10 millió koronát kap temetési költségre. Sokan azért ellenzik ennek az egyesületnek a megalakítását, mert azt hiszik, hogy a kartársak közönye és fejletlen kötelességérzete nagy adminisztrációs költséget róna az egyesületre, mert nálunk az egyszerű értesítésnek, hogy X. Y. tag elhunyt, kérjük az esedékes 8 pengőt 3 nap alatt beküldeni, alig volna foganatja. Ennek az aggodoltnak nincs komoly alapja, mert a temetési járulékokat nem az egyes halálesetek alkalmával kell befizetni, hanem előbbi időközökben, úgy hogy a pénztárban mindig készletben lenne legalább egy tag temetkezési költsége, azt tehát nem akkor kellene beszélni, hanem csak kifizetni. Ha aztán valamelyik tag beszüntetné a temetési járulékok pontos befizetését, egyszerűen töröltetnék a tagok sorából, ami által csak károsodnék, mert elvesztené befizetett pénzét. A tagság különben csak a tag elhalálásával szűnik meg. Részletekről az alapszabály intézkedik. A dolog lényege tehát abban áll, hogy tulajdonképpen mindenki a saját temetési költséget rakja össze apródonként, melyet hátramaradottjai alkalmadtán más váratlan költségek felmerülése mellett is bizonyára nehezen tudnak előteremteni. Ez esetben igazán el lehet mondani, hogy segíts magadon, az Isten is megsegít. A fő dolog, hogy az egyesület vagy szövetséget vezetése hozzáértő ember kezébe legyen letéve.

**Azokat az egyéneket, akik szakképzettségüket nem tudják igazolni,** de szakkavágó gyakorlatot végeztek, a kereskedelemügyi miniszter kivételes méltánylást érdemlő esetekben szakvizsgára bocsájthatja. A kereskedelemügyi miniszternek 53.199—1925. K. M. számú rendelete:

Azok az egyének, akik iparjogosítványt nem nyerhetnek abból az okból, mert szakképzettségüket az 1922:XII. törvényekben megállapított módon (segédlevéllel és munkakönyvvel vagy csak munkakönyvvel) igazolni nem tudják, szigorúan véve jogcím hiányában szakvizsgálatra nem bocsáthatók. Amennyiben azonban az ilyen egyének, bár nem a törvényben előírt módon, de mégis *hittelt érdemlően* igazolni tudják, hogy iparukat a megkívántató időn át tanulták, illetőleg megfelelő *szakkavágó gyakorlatot végeztek*, a kereskedelemügyi miniszter az eléje terjesztendő tárgyi iratok alapján kivételes méltánylást érdemlő esetekben (például amikor olyan idősebb emberekről van szó, akik többnyire nem is a maguk hibájából nincsenek iparjogosítvány birtokában, de egy életet töltöttek ipari munkával) ezeknek az egyéneknek is megengedi, hogy szakvizsgálatot tegyenek. Ezekben az esetekben a szakvizsgálatnak egyetlen célja az, hogy az érdekelt egyének a szakvizsgálaton tanúsított jártasságukkal támaszthassák elő a beterveztett iratokkal nem egészen kielégítően igazolt azt a tényt, hogy megfelelő szakképzettséggel rendelkeznek.

**Hymen.** Perlusz Jenő, Grosz Albert sógora és Mandl Flóra június hó 20-án Budapesten házasságot kötöttek.

**Meg nem felelő szifonfejárák ideiglenes forgalombahozatala.** A m. kir. belügyminiszter 116.000—1912. sz. rendelete szerint szódavizet csak az olyan szifonos palackokba szabad tölteni és árusítani, amelyeken a szifonkúpak üvegből, porcellánból vagy legfeljebb 3 százalék idegen fémeket tartalmazó tiszta ónból, alumíniumból, nikkelből van készítve, vagy pedig olyan ón- vagy alumíniumbetéttel van ellátva, amelyben a tiszta fém 99 százalék. — Minthogy még ma sok olyan szifonfejár van forgalomban, amelyekben az idegen fémtartalom a megengedett 3 százalékot jóval felülmúlja, a kereskedelemügyi miniszter május 14-én kelt 60.185—XXII. 1926. sz. rendeletével megekedte, hogy azok a szifonfejek, amelyek a megengedett 3 százalék idegen fémmel többet, de 10 százaléknál nem több ólmot tartalmaznak, ideiglenesen a szíkvizgyártásról kiadandó új rendelet kihirdetési időpontjától számított egy év leteléig forgalomban tarthatók legyenek.

**Iparosok nyugdíja.** László József győri vendéglős a következő figyelemreméltó sorokat közli:

Az 1926. évi ipartestületi gyűlésünkön, amikor ott körülhéztem, látva azt a sok iparos munkáskezet, amely után annyi szép alkotást lát az ember, házak művészies alkotásban, portálok, ruhák szebbnél-szebb kivitelben, az iparnak sokféle ágazata, sokszor a már félre dobott kis maradékból is művészi alkotás és ezek a kezek nincsenek öreg korukra biztosítva. Sőt igen számos esetben egy emberöltőn át dolgozva, sok terhet viselve, öreg napjaira ki van téve a legnagyobb nélkülözésnek, pedig az ilyen emberek jobb sorsot érdemelnének. Szeretnék azokhoz szólni, akiket illet, hogy nem lehetne-e kidolgozni egy olyan iparos-nyugdíjat, amely az iparost nem bőségesen, de nem is kis mértékben, de biztosítaná öreg napjaira. Nézetem szerint talán az adózás után lenne bajunk keresztül vihető, mert adóztatásunk ma mág a leglehetőlenebb formák közt van. Ma még úgy vagyunk, hogy minden polgár igyekszik a lehető legkevesebb adót fizetni, mert ha bevallja a teljes jövedelmét, akkor olyan adóterhet kap, hogy lehetetlen lesz neki jövőjéről gondoskodni.

Az iparos-nyugdíjat én úgy gondolom, hogy a befizetett adókhoz egy bizonyos százalékot hozzászámolnának és ezt úgy, ahogy a tisztviselő uraknál, a fizetésből, mint nyugdíjalapot levonják, nekünk pedig az adóhoz hozzáadva, kényszerítve lennének pontosan befizetni, hogy az adónak hány százaléka legyen, az már bővebb megtárgyalást kíván, de az tény, hogy ezek után minden iparostársam igyekezze minél több adót fizetni, hogy öreg napjaira több nyugdíjat élvezhessen.

Ezáltal az állammal is segítségére lennénk, de ugyanakkor némiképen magunkról és családukról is gondoskodhatnánk. Ezen magasztos gondolattól áthatva kérem azokat az urakat, akik belátják és elismerik, hogy ezen szépet és nemeset alkotó munkás iparosokra a társadalomban szükség van, jöjjenek szeretettel és jóakarattal segítségünkre, hogy

ezen nyugdíjintézményünk, ha nem ma és nem holnap, de mégis rövid időn belül megvalósulhasson.

Nem kívánunk sokat, csak a semminél egyelőre többet. Én például megelégednék az állami útkapárral egyenlő nyugdíjjal is (kisebb iparostársaim meg talán még kevesebbel is, mert ez is több lesz a semminél), holott békében ezerholdas földbirtokossal voltam egyenlő adófizető.

**„Borvizsgálat csendőri fedezettel“** cím alatt április 15-iki számunkban megírtuk, hogy Dunabogdányban a szolgabíró két felszuronyozott csendőrt is kirendelt a borvizsgálatához, ami kellemetlen kombinációkra adott alkalmat a lakosságnak. Az Országos Vendéglős Egyesület ezt az esetet bejelentette a földművelésügyi minisztériumnak és kérte, hogy ilyen ok nélküli karhatalom igénybevételét a borvizsgálatoknál tiltsa el. Erre a beadványra az egyesületnek a földművelésügyi minisztérium 32.208—926. szám alatt a következő választ küldte: Folyó évi április hó 13-án 63. szám alatt kelt felterjesztésére értesítem az Egyesületet, hogy a karhatalomnak bármilyen célra való igénybevétele a közigazgatási hatóságok diszkrécionális jogát képezi s így törvényes alap hiányában nincs módomban az I. foku közigazgatási hatóságokat a borellenőrzéseknél a karhatalom igénybevételétől eltiltani.

#### **Az állami pénzverő beváltja a régi ezüstpénzeket.**

Az állami pénzverő úgy a magyar, mint az osztrák verető régi ezüstpénzeket és váltóérmeket megvásárolja. A vásárlást a Nemzeti Bank és annak fiókjai május hó 26-án kezdték meg. Az érmeért egyelőre darabonként a következő árat fizetik: az egykoronás 5.950, a kétkoronás 11 ezer 900, az ötkoronás 31.100, az egyforintos 17.700, a húszfilléres 200, a tízfilléres 150, az alpeca tízfilléres 60, a kétfilléres 80 és az egyfilléres 40 papírkorona.

**A vajhamisítás felismerése.** Leggyakoribb hamisítási mód a vizezés. Súlyszaporítás céljából nem szorítják ki a vajból a vizet, sőt még bele is gyúrnak. Az ilyen vaj metszési felületén nagy lyukak maradnak a kicsurgó víztől. — Romlott vajnak frisshez való keverése felismerhető a metszési felület foltosságáról, mert az avas vaj színe sötétebb. — Az avas vajat úgy igyekeznek javítani hogy vízzel nagyon kiáztatják, kigyúrnák. A vaj-sav így részben kimosható, de a baktériumok ott maradnak. Ezért az avasodás csakhamar újból nagy fokot ér el. — Súlyszaporítás céljából néha tesznek a vajhoz lisztet, keményítőt, krétát, gipszet, súlypátot. Mindannyit kimutatjuk, ha a vajat elválasztó tölésérben meleg vízzel oldjuk. Ekkor az idegen anyagok a vízben leülepednek és minőségükre nézve megvizsgálhatók. — Leggyakoribb és legnehezebben felismerhető az idegen zsírokkal való hamisítás, amelyre főként a művaját, a margarint használják.

**Hideg gyümölcsrizs.** Hat személyre hideg gyümölcsrizst a következőképen készítünk: 12 deka tisztára mosott rizst vaniliás tejben nagyon puhára főzünk, két lap fehér zselatint kiátatunk hideg vízben és 1 deci tejben felforralva, rászűrjük a rizsre. Ha kihült, egy kanálka rumot öntünk hozzá és végül 2 és fél deci keményre felvert tejszínhabot. A formát kirakjuk különböző színű befőtt gyümölcsökkel, beletöltjük a rizst, ha eléggé megfagyott, azaz koesonyásodott, kiborítjuk és tejszínhabbal spriceljük. Külön adunk hozzá gyümölcsíz vagy málnaszörpöt.

**Felhívjuk m. t. olvasóink figyelmét lapunk mai számában közölt Kohn Bernát-féle hirdetésre.**

**Mindenki tegyen egy próbarendelést** Sipos J. József kávé-, tea- és kakaobehozatali és fűszeráru nagykereskedő cégnél. Lásd hirdetését lapunk utolsó oldalán.

**Aki jó örkényi bort akar vásárolni,** az forduljon Farakas Aladár bortermelőhöz, akinek Budapesten a Ferenc körút 2. sz. házában van pincéje, ahol borait termelői árban árusítja.

## Asztali csemegéink.

A ma szinte mindennapos inycenségek legnagyobb része a Keletről került Európába és pedig a rómaiak fényűző lakomái során, hol a szárnyasoktól kezdve a Lesbos szigetéről származó osztrigáig sok minden megfordult. A kedvenc pávapecsenyéről nem is szólva, a gyöngytyúk Afrikából került elő, a fácán a Kaspi-tenger környékéről, a flamingó pedig, melynek nyelve a leginyencebb falat volt, Algériából és Oroszországból. Az ehető növények közül a fokhagymát nagyban termelték Itáliában is. Különösen Nero császár hozta divatba, ki olajjal leöntve falatozott belőle sokat minden nagyobb szónoklata előtt, mert úgy vélte, nagyon erősíti vele a hangját.

A *szöllőtökét* a régi görög tengeri hajósok hozták be Alsó-Itáliába, amely csakhamar Európa légelső bortermő országa lett. Probus császár Panóniában is megengedte a szőlőültetést, sőt a légióival a Kárpátok lejtőin egész telepeket ültetett s így ő tekinthető a mai nagy magyar bortermelés megalapítójának. Az olajfa ugyancsak Görögországból került be, valamint a mandula is, amit görögdiónak neveztek. A diót és a gesztenyét középső Kisázsziából, a szilvát Damaskuszból és Szíriából hozták be, a cseresznyét pedig ugyancsak Onnir és a pontusi partokról, honnan Lucullus hajórakományszámra rendelte. A kajszin- és öszi-

barackfákat Kr. u. 100—150 körül kezdték Európában ültetni, valamint a dinnyét is, mely első ízben az Oxus- és Yexartes-menti oázisokból került elő. A citromfát a mai Marokkó tájáról, a Hesperidák kertjéből, ültették át Itáliába ugyan csak a kereszténység első századában. A narancs a keresztényháborúk korában Kínából került be, onnan honosították meg, de csak a XIX., tehát a múlt században a mandarint is, mely nevében viseli ma is kínai származását. Az almának pedig Perzsia az őshazája.

Szóval, a ma asztalunkra kerülő gyümölcsök csaknem mind keleti eredetűek, mint ahogy nem egy mai, nemzetinek mondott eledelünk is Ázsiából való. Erre elmondjuk, amit e sorok írójának egyszer boldog emlékeztető Giesswein Sándor prelátus elbeszél. Utazásai közben Kairóba, az ottani Kopt püspök látta ebédre. Harmadik ételnek egyszerre csak behoznak egy nagy tál pompás töltött káposztát. Giesswein örömmel és hálásan köszönetet mond a püspöknek azt a kedves figyelmét, hogy ime, magyar étellel kedveskedik neki. A püspök erre kissé sértődött, majd derűsen azt mondja, ez nagy tévedés, ezt az ő arab szakácsa készítette, mert hiszen ez ő arab étel s mint odavaló különlegességgel akarták éppen a prelátust meglepni.

Egyik mai főtáplálékunknak, a burgonyának amerikai eredete közismert, de azt már kevesebben tudják, hogy nagyobb mennyiségben először Franciaország Bourgogne nevű vidékén termesztették; magyar eleink onnan hozták s azért adták neki a burgonya nevet.

A *kávé* Arábiából való. A monda szerint egy arab pásztor kecskéket legeltetve, észrevette, hogy nyája egy bizonyos bokorfajta tédvesve, egyszeriben roppant ideges, majd nagyon jókedvű lett s ide-oda ugrándozott. Erre megvizsgálták a bokrot s a rajta talált bogycákat a pásztorok is kóstolgatni kezdték s ők is jókedvre hangolódtak. Erre leszedték s a pásztorúz fölé tartották s a föl szálló pompás aroma útján rájöttek, hogy a kávébab legélvezhetőbb, ha megpörkölik. Brillat-Savarin, a világhírű francia inyene (1755—1826), aki különben nem volt hivatásos szakácsművész, mint sokan hiszik, hanem békési polgári törvényészki elnök, majd képviselő volt, írja, hogy a kávé akkor a legízletesebb, ha nem darálják, hanem famozsárban, famozsárverővel megtörik. A régi arab és török családok mint valami kineset őrzik évszázados kávémozsártörőiket, mert annál ízletesebb a kávé, minél régebben kávéaromával impregnált törő alatt morzsolódik szét. Brillat-Savarin egyforma mennyiségű kávészemadaggal próbát tett darálón is, meg mozsárral is s azt mondja, ez utóbbi összehasonlíthatlanul jobb aromájú italt ad.

A *csokoládé* a kakaóbab lisztjéből készül, cukor, fahéj, kevés vanília és újabban tej hozzáadásával. A kakaóbabot Amerika meghódítása után a spanyolok fedezték fel Dél-Amerikában s ezért különösképpen XVII. század eleje óta a spanyoloknak éppen olyan nemzeti itala, mint a németeknek a

sőr. Már a XVII. század közepén feljegyzik, hogy egy-egy spanyol nő naponta 15–20 csokoládét is megiszik, sőt inasaiukkal még a emplomba is maguk után vitették.

A tea eredetének szintén meg vannak a maga legendái. Az egyik szerint Kr. a 519-ben, egy jámbor misszionárius pap, Darny, Kínában vándorolva, gyakran elfáradt s anyyira elálmosodott, hogy nem bírt már imádkozni. Hogy tehát szemei le ne ragadjanak, szempilláit letépte s a földre szórta. Ebből fakadt volna a teanövény, amit ő megízlelt s mert elevenebbé, éberebbé tette, ajánlotta tanítványainak is. Való, hogy Kr. után 800-ban a tea Kínában már annyira elterjedt, hogy kiviteli vámot vetettek ki reá. Európába hollandusok hozták 1670-ben. Eredeti kínai neve Tsha volt, ebből keletkezett a japán Tsjaa (a mai csája ital elnevezés eredete), de egyes japán vidékeken Thehiának hívták, innen azután az európai thea, thee stb. elnevezés. Egyébként a híres souchong és pekkó tea névnel a souchong szó „kis növényt“, a pekkó pedig „fehér pehelyt“ jelent.

Nagy kedveltségre különösen Franciaországban tett szert a XVIII. században. Mázsaszámra hozatták Kínából és a böles kínaiaknak volt annyira eszük, hogy gyönyörű, finom porcelláncsészéket is csomagoltak hozzá, tudatván, hogy a tea csak ezekből élvezhető. Erre azután a francia udvar is kedvet kapott porcellángyártásra s a híres Pompadour márkinő kezdeményezésére és személyes felügyelete alatt alakult meg a ma már világhírű sévresi porcellángyár s vele kezdetét vette a később az egész világot meghódító pompás francia porcellánipar.

Az italok királyát, a *pezsgőt* a hautvillersi bencés apát pincemestere, Pérignon, találja fel 1695-ben. A színe kezdetben szürke, majd rózsaszín s csak jóvel később lett olyan, mint ma. XV. Lajos udvarában tízezer üveg száma fogyott (íme, a mai nagy francia pezsgőipar alapja); XVI. Lajos pedig még a Temple börtönében is, tehát közvetlenül kivégeztetése előtt is, ihatott belőle a forradalmárok engedelmével.

A *likőr* szintén francia találmány. Az eredete az, hogy az erősen alkoholistá XIV. Lajos, ki a szesz-pálinkát literszáma iszogatta, élete vége felé annyira szívhajos lett, hogy orvosai a pálinka erejét csökkenteni akarván, abba cukros vizet, majd gyümölcspárlatokat és finom parfümöket keverték. A rokokó dámák szinte hihetetlen mennyiségű likőrt fogyasztottak, már csak azért is, hogy illatosítsák vele soha ki nem öblített szájukat, soha meg nem

mosott fogaikat.

Nagy pálinkaivók voltak még akkoriban az angol dámák is, kik egyébként már kora reggel kanecszámra itták a sört s rá délután és este a pálinkák és likőrök megszámlálhatatlan poharait. Nagyon valószínű, hogy azok a szinte mértéketlen kiesapongások, miket az akkori dámák folytattak, részben a túlzásba vitt alkoholizmusnak voltak a következményei. Hiába, az a kor is szerette a mámort, amit nem hűtött le még a fagyalt sem, amit különben Reaumur, a hőmérőről nevezetes fizikus talált fel.

## Üzleti hírek.

**Budapest.** Csatári Ferencné átvette a VI., Tomori tér 1. Krémer Emil a VI., Hermina út 61. Valentyik János a VI., Szondy uca 18. Horváth Péter az V., Báthory uca 17 és Sós Frigyes az V., Hollán uca 3. szám alatti üzletet. — Goldstein Zsiga, a régi gárdának egyik agilis tagja, VII. ker., Rákóczi út 17. szám alatti körhelyiségeit átvette, azokat teljesen új bútorzattal ellátva, VII. ker. belső demokrata casino elnevezéssel ünnepélyesen f. évi június hó 25-én nyitotta meg.

**Miskole.** Böczögő József, a miskolci Koronaszállodának tulajdonosa, költséget és fáradságot nem kímélve, szállodáját és annak kerthelyiségét, a nyári éttermét oly pazar fényel és ízléssel rendezte be, hogy bátran el lehet mondani róla, hogy az országban, Budapestet sem kivéve, szépségre és ízlésre nézve párja nincs. Miskole is vidéke méltányolja is Böczögő barátunk áldozatkészségét, mert üzletét tömegesen látogatja. — Lefler Károly, a miskolci Vadászkiert étterem tulajdonosa, úgy üzletét, valamint kerthelyiségeit teljesen új és oly fényes bútorzattal látta el, hogy ezzel felveheti a versenyt bármely nagyvárosi nyári helyiséggel. Izletes magyar konyhája miatt számosan látogatják.

**Félegyháza.** Horváth Ferenc, a csornai Erzsébet-kávéháznak éveken át volt tulajdonosa, megvette a kisküfélegyházi Korona nagyszállodát, azt teljesen átalakítva, új és fényes bútorzattal ellátva, folyó évi július hó 1-én nyitotta meg ünnepélyesen. Horváth kartársunk üzletének menetét fajtiszta borai és híres magyar konyhája biztosítják.

**Helyváltozás.** Budapestén a Kizsel-éttermek főp. állását Reiber József és Eröss István. — Miskolcon a vasuti vendéglő I. II. oszt. éttermének főp. állását Bencsics János tölti be. — Ugyancsak Miskolcon a Vadászkiert-éttermek főp. állását Petrakovits István foglalta el.

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

A szerkesztésért felelős: **Pósch Gyula**, kiadó.

Szegédszerkesztő: **Fekete Gyula**.

Merkantil-nyomda, Hunyadi u. 5. (Havas Ödön)

## Ceglédi Italmérők Részvénytársasága Cegléd, Törteli út 1. Tel. 46.

Ajánljuk kitünő minőségű saját termésű **fajborainkat**. — Szállítunk 50 litertől feljebb minden mennyiséget. Ugyiszintén szállítunk 5 litertől feljebb minden mennyiséget kisüstön főtt **barack, szilva, seprő és törkölypálinkát**.

## Vendéglős urak figyelmébe! Bevásárlás előtt **kérjük cikkeinket megtekinteni:**

Damaszt konyharuha 10.000—28.000-ig  
Damaszt konyhatörülköző 18.000—30.000-ig  
Portörölő, darabja 7000 korona

Damaszt szalvétá, 70—70 20.000—32.000-ig  
Damaszt abrosz, métere 48.000—90.000-ig  
**Világ áruház, Budapest, VII., Rákóczi út 42. sz.**

## 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-törölőruhákat, lendamaszt abroszokat, ezenkívül asztalkendőket és kertiabroszokat. Ágynemű-vászon szállodák részére. — Háztárolás és minden e szakmába vágó háztartási cikkek nagybani áron. Szállodák részére kedvező fizetési feltételek.



## Kerti székek

asztalok, billiárdok, alpakkaárak, evőeszközök stb. legolcsóbb áron.

## Kuglibábuk és golyók,

valamint billiárdgolyók állandó nagy raktára. Ping-pong asztalok.

**FRIED, Budapest, Király u. 39**

## IVANOVSKY A. Borkereskedelmi R.-T.

Budapest, VIII., Baross u. 84.

(Szűz u. sarok.)

Telefon: József 130—35.

80% jégmeztakarítás. :-: Könnyű tisztítás. :-: Gyorsan szétszedhető.

## Óncsiga helyett vegyen

szabadalmazott 2 részből álló higiénikus sörhűtő.

Gyártja: MENDELOVITS FARKAS sörkímérőkészülékek gyára, Budapest, VII., Rákóczi út 64. Telefon: J. 60—67.

**SCHILLER ÉS LÁSZLÓ**  
tea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és likörkülönlegességek nagykereskedése  
0000 BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON  
175-72

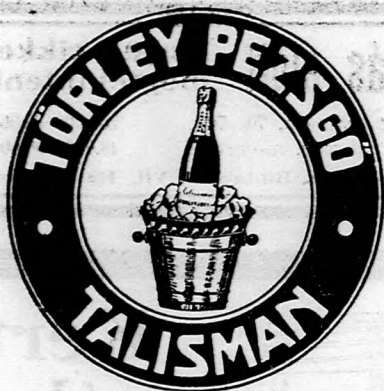
**BEL és KÜLFÖLDI ÁSVÁNYVIZEK** KLEIN ALADÁRNÁL  
BUDAPEST, VIII.  
KARPFENSTEIN-U. 2b  
TELEFON: 125-27

# Szalay Borkereskedelmi Rt. Vác

Szent Ferencrendiek borpincebérlete

Aranyéremmel kitüntetve.

Telefon 69. M. kir. postatakarékpénztári chequeszámla 36195



## KLEIN JAKAB

SPECIALIS ALPACCA ÁRU KÉSZÍTŐ

BUDAPEST, VIII., LOSONCI U. 15. — TEL.: J. 135—52  
Eredeti gyári árak. Készít mindennemű kávéházi és vendéglői alpacca árut. Ugy mind pecsenyés tálakat, tészta talakat stb. Továbbá *elvállalja minden fajta, kávéházi és vendéglői alpacca edények javítását.*

### Egy alig használt szikvittöltő

(20 literes) **gömbgép** letöltő és villanymotorral eladó.  
Megtekinthető: VII., Dob ucca 37. szikvizgyár.

### Vendéglősök, korcsmárosok és kávéosok figyelmébe!

Az új bortörvény kivonata, amit mindenkinek ki kell függeszteni a pincében és az üzletben, kapható a „Fogadó” kiadóhivatalában. VI., Aradi u. 11. IV. em. 4.

**Darabja 12.000 korona.**

Videki rendeléseknél postadíj 2 darabnál 4000 K külön.



# Sipos J. József

kávé-, tea- és kakaó-behozatal

**Budapest, VII., Dohány u. 14. Tel.: J. 123-33**

Villanyerőre berendezett kávépörköldé

Pörkölt kávé Kg. 60.000 koronától.

Tea Kg. 85.000 koronától.

Minden fűszerárú raktáron.

· Kérjen árlapot!

Fürdő és nyári vendéglők legolcsóbb gyarmat- és fűszerárú bevásárlási helye!