

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

EGÉSZ ÉVRE 16.— PÉNGŐ,
FÉLÉVRE ... 8.— PÉNGŐ
Az előfizetői viszony mindenkor
annak a negyedévi végen
szűnik meg, amelyben az elő-
fizető a lap rendelkezését a kiadó-
hivatalnak írásban bejelentette
s az előfizetési díjat kifizette.
A hirdetési díj mm. ként 32 fillér
s előre fizetendő.

FOGADÓ**MAGYAR VENDÉGLŐS****SZERKESZTŐSÉG****ÉS KIADÓHIVATAL:**

BUDAPEST, VI., ARADI U. 11.

IV. EMELET 4. SZÁM. (LIFT.)

Teréz körtnél.

TELEFON: LIPÓT 912—58.

LAPMEGJELENÉS:

MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulaja és az Országos Vendéglős Egyesületnek hivatalos közlönye**A fogadós, vendéglős, korcsmáros és kávésipar, idegenforgalmi, borgazdasági és pincérérdekeket képviselő szaklap****JOEL**

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

Telefon: T. 238—20.

Alapított 1858.

Szállodai és éttermi fehérneműek:**Asztalneműek, kerti abroszok len- és pamutvásznak, törölruhák eredeti gyári áron.****SZENT LUKÁCSFÜRDŐ RT.****Kristály**ásványvize mindenütt
kapható.

Ügyeljünk az eredeti márkára. Táviratc.: Kristály, Budapest.

Ifj. Grünwald Mór

IV., Ferenc József rakpart 6. — Telefon: József 361—49.

üveg és porcellán**tombola tárgyak.****Popper Mór és Lipót bornagykereskedők Budapest,
X., Előd ucca 8 sz. Telefon: József 59-78.****Saját érdekében**mindennemű bevásárlás előtt keresse fel
dúsan felszerelt**pincegazdasági szaküzletemet,**hol nagy gyári raktárt talál: **borszivaty-
tyúk, borszűrők, sörapparátusok, jég szek-
rények, gummibortömlők, fa- és rézcsapok,
ürmértékek, szűrőaszbeszt, lopók, must- és
borfokolók, parafa- és fadugók, padló-por-
mentesítő-olaj, kádárszerszámok és min-
dennemű pincészeti felszerelésekből.****FÄRBER KÁROLY**

Budapest, VIII., Rákóczi út 63. szám.

(Keleti pályaudvar mellett).

Telefon: József 441—24.

Árajánlattal díjmentesen szolgálok .

Ezen hirdetésre hivatkozók 5% áremelés-
ményben részesülnek!**Használt és új vendéglői,
kávéházi berendezések**Asztalok, székek, billiárdasztalok,
dákók, golyók, sörapparátusok, al-
pakka evőeszközök és az összes
felszerelési tárgyak**legolcsóbb beszerzési forrása:****BRAUN GYULA**

Budapest, VII., Sip u. 14.

Alapított 1895.

Örkényi saját termésű boraimat**budapesti Ferenc körút 2. (Ráday ucca sarok)**pincébe hoztuk. — **Termelési árban,** kereskedői rezsivel elejtésével árusítom

TELEFON: J. 464—94.

Farkas Aladár, bortermelő

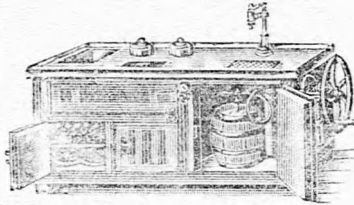
TELEFON: J. 464—94.

HENNEFELD R.-T.

jégszekrénygyára

BUDAPEST, VI., GR. ZICHY JENŐ UCCA 5. — TELEFON: 114—29.

Szabadalmazott műköburkolatú

Jégszekrényeksörkimérőkészülékek
sörszerelvényekJégszekrények és
sörkimérők javítása.Árjegyzék
ingyen és bérmentve**Kreibich szállodai, kávéházi és
vendéglői összes személyzetek
elhelyező irodája**mely 30 év óta fennáll és úgy a főnök urak, mint az
elhelyezett személyzet teljes elismerését érdemelte ki.
Budapest, VI., Kaas Ivor ucca 3. — Telefon: J. 401—13.**DREHER
BAKSÖR****„THONET-MUNDUS“**EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
BUDAPEST, V., DOROTTYA UCCA 7.**Hajlitott butorok**

szállodák, kávéházak és vendéglők részére.

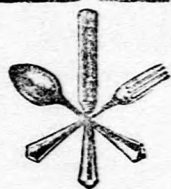
Művészi és modern síremlékek**Valentin Vilmos**

sirközeme és kőfaragótelepe

BUDAPEST, X. ÚJTEMETŐNÉL. ☉ TELEFON: J. 359—65

Márványpultlapok, Márványasztallapok

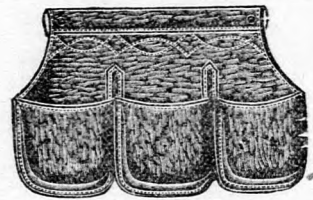
első forrásból

MÁRVÁNYÁRU VÁLLALATNÁL
BUDAPEST, VI. RÓZSA UCCA 51-53. SZ.Jutányos árakkal, valamint
áránjatlal szolgálunk**Hacker és Társa**

chinaezüst és alpacca áruk

Budapest, VII.,
Sip ucca 6. sz.

Telefon: József 54—55.

Kiskunfélegyházán,a piactéren jóforgalmú
vengéglő házzal együtt eladó.
Bővebbet: Jenovai Dezső-tér 1. szám alatt,**Pincérek figyelmébe!**Pincértáska erős tehénbőrből (felső és alsórész egy darabból)
egyretű 10.20 P. kétrétű 16.80 P. háromretű 22.80 P. négyretű
28.20 P. Táska válltartó, hevederből 5.20, bőrből 6.60 PA legjobb bőr oldalzsebtárca 16.— és 24.— P.
Gummi különlegesség: „Olla” 4.80, tartályos 5.40 P.
„Ramses” és „Neverrip” 4.80, tartályos 5.40 P. eredeti
„Venus” védjeggyel 8.— pengő lucatja.
Gummiharisnya viszeres és dagadt lábakra. — Sérvkötő.
Haskötő. — Suspensorium. — Ludtalpbatét. — Kiváló
minőség, olcsó ár. — Naponta utánvételes szállítás

Képes árjegyzék bérmentve!

Molnár Vilmos utóda **Rónai Lajos**
Budapest, IV., Károly körút 28. (Központi városháza.)**Vendéglői, kávéházi berendezések szaküzlete**

Legolcsóbb beszerzési forrás

Raktáron tart kávé-
házi, éttermi, kert-
asztalokat és szé-
keket sörkimérőké-
szülékek, biliárd-
asztalok, kinaezüst
és alpaccaárukat,
evőeszközök min-
den minőségben.
üveg- és porcellán-
árukat a legnagyobb
választékban.Kérjen
ajánlatot.**HEXNER JÓZSEF** Budapest, Király u. 25. Tel. J 129-02

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS.

A BUDAPESTI KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA ÉS
AZ ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET
HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A fiatalok szesztilalmáról

szóló törvénytervezet már két évvel ezelőtt került az Iparkamarához s ott a Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, a Budapesti Kocsmárosok Ipartársulata és a többi érdekeltségek a 14-ik, illetve a 16 éves korhatárban állapodtak meg.

Jól tudja mindenki, hogy a falusi fiatalság 18 éves korában már teljesen kifejlett munkás-embernek számít és vagy a mezőgazdaságban dolgozik apjával, vagy iparossegéd, vagy mint nap-számos keresi kenyerét úgy a vidéken, mint a városokban. Katonának is elvitték e korban már a fiatalsgót, szóval mindenképen kifejlett férfinak számít.

Fiataloknak nem való kocsmázni, ezt mindannyian beismerjük és általában nem is teszi ezt a fiatalság. Az emberi természet ellenben olyan, hogy ha valamitől el van tiltva, ez ingerlő erővel hat reá és különösen a hatalommal szemben, ezt ki-játszani, ha nem is élvezet, de virtusnak számít. Így történt Amerikában is a szesztilalommal. Mi-óta behozták, a fiatalság körében éppen ellenkező hatást érték el. Azóta a fiatalság rákapott az itala-ra és pedig az erősebb fajtájára. Barátságos ösz-szejöveleteken vígan tobzódnak szeszben, nyilvános táncmulatságokra magukkal viszik és alkalom-adtán előkerülnek a lapos üvegek. Most azonban nemcsak a fiúk, hanem a leányok is utánzásra méltónak találják, épúgy, mint a dohányzást.

Nálunk is valószínű, hogy ez következne be a tilalom nyomán, mert itt több alkalom kínálkozik magánházaknál, vagy pedig az úgynevezett „pincézés” útján. A szeszfogyasztásnak ezen módjai — melyek ellenőrzés nélkül az adózó kocsmák és vendéglők kikerülésével történnek — hihetetlen módon kifejlődnének.

Fiatalságunk mostanában a „leventeoktatás” formájában testgyakorlatokra van szorítva és így nem sok alkalma nyílik kocsmázásra, de 18—21 éves korban már munkában győtrődik a fiatal szervezet s ennek egy ital bor nem hogy ártalmára volna, de felüdítő hatással van. Ne feledjük el, hogy a bor gyógyszer is, mit orvosok rendelnek lázas betegeknek. Ragályok (influenza) alkalmával a kellő időben megivott szesz sok baj kifejlődését megakasztja.

Az érem másik oldalát nézve, nemcsak a fiatal-ságot, de a felnőtteket is óvni kell a mértéktelen szeszfogyasztástól, mely „berúgott” állapotot idéz elő. Ez az az állapot, mely kihágások és büncselekmények elkövetésére teszi hajlamossá az embert, de míg nálunk elavult törvényeink mellett a részeg-ség a törvény előtt enyhítő körülményként szerepel, (a vádlott legtöbb esetben hivatkozik is erre), addig a modern Olaszország most készülő új törvénykönyvében nem enyhítő, hanem súlyosbító kö-rülménynek számít.

Azt hisszük, hogy ezzel a dolog elevenjére is tapintottunk, mert sok bűneset adódik abból, hogy tudatosan idéz elő valaki részegségi állapotot, hogy majd ezzel mentse magát a bíró előtt. Erről tessék törvényjavaslatot betérjeszteni s bizonyára több eredményt érnek el vele, mint a mostani javas-lattal, mely az amúgy is súlyosan ellenőrzött kocsmárosokra és vendéglősökre újabb és szinte elvi-selhetetlen következményekkel járna.

Meglepetést okozott, mikor a népjóléti miniszter a most betérjesztett és sürgősen tárgyalásra kitű-zött törvényjavaslatban a 18 éves korhatárt állapí-totta meg. Sőt a törvényjavaslatban felhatalmazást kér, hogy e korhatárt egészen a 21-ig évig felemel-hesse.

A törvényjavaslatot az országgyűlés már tár-gyalja s meg kell állapítanunk, a honatyák — né-hány antialkoholista képviselő kivételével — igen furesán támogatják a törvényjavaslatot. Így pél-dául Celldömölk követe, Jánossy Gábor, ezeket mondta:

„A felszólalások során egyesek úgy tüntették fel a magyar népet, mintha megrúgzott alkoholista volna és olyan színben tüntették fel a népet, mintha járvány volna körében az alkoholizmus. Ez ellen tiltakoznom kell. A magyar nép nem borral nevelti gyermekét, ha-nem tejjel. A gyermekhalandóságnak más oka van. A pálinkával szemben a teljes prohibíció álláspontját vallom. Csontos Imre: Mit szólnak ehhez a szesz-gyárák? Jánossy Gábor: Én azzal sem törődöm, hogy mit szólnak a kisütösök. A teljes vasárnapi szesztilalom mellett állok. Ihatnak eleget hétköznap is búsuló magyar testvéreim. A vasárnap a pihenés és az imádkozás napja.

A tiszta bor élvezete nem káros. Erre vonatkozóan két esetet mondok el. Az egyik nemzeti urambátyám-lal történt, aki az emberi kornak majdnem legvég-ső határáig élt és egy nyári napon a tarlón összeesett és megmerevedett. Éppen arra járt a megyei főorvos, aki keresztfia volt. Megállapította, hogy nemzeti urambátyám meghalt. Borral élt a megboldogult, aki-nek én méltatlan unokája vagyok, de követem a pél-dáját. (Nagy derűtség.) És szeretnék én is elélni nyolevankét évig, mint ő. Elküldött tehát a nemzeti asszonyhoz a megyei főorvos és részvétellel mondta: úgy-e meghalt szegény? Dehogyan halt meg — felelte a nemzeti asszony —, a Samu koma valami erős bort

Samu koma pincéjéből felhozott egy halottélesztő harmincéves kemenesmagasi bort (Nagy derűtség) és odament a halotthoz, hogy megpróbáljon néhány kortyot a szájába önteni. Nehezen ment, amíg szétfeszí-tették a fogait, de azután néhány kortyot sikerült a szájába önteni. Ekkor egyszerre a halott mozogni kez-dett (Nagy derűtség) és nemcsak mozgott, hanem fel-tápaszkodott és ivott is. Estefelé visszajött a nemzeti asszonyhoz a megyei főorvos és részvétellel mondta: úgy-e meghalt szegény? Dehogyan halt meg — felelte a nemzeti asszony —, a Samu koma valami erős bort

Dr. WAGNER-fele

**sörkimérő készülékek
jégszekrények**

komplet

szikvizgyári berendezések

elismert elsőrangú minőségben

**EGYESÜLT GÉP- és FÉMÁRUGYÁRAK R.-T.**

BUDAPEST, VI., LŐPORTÁR UCCA 9/F.

:: (a Nyugoti pályaudvar közelében.) ::

Vásárlás előtt saját érdekében okvetlen tekintse meg mintaraktárunkat.

öntött belé, attól feléledt és most kimentek a hegyre áldomást inni. Ezután az eset után még nyole évig élt egészségben az én nagyapám. (Hosszantartó zajos derülség.)

A másik eset egy nemzetes asszonnyal történt, aki életében nem vetette meg a bort és egyszer kiterítették. Egy sirató asszonyt ültettek melléje, aki a siratás közben elvesztett könnyeit egy kulaesből pótoltgatta. A kulaes kotyogására egyszer csak felült a kiterített nemzetes asszony, nyakonvágta az iddogáló siratóját (nagy derülség), elvette tőle a kulaesot, húzott belőle, azután jó egészségben élt még hat évig. (Viharos derülség.) Mindebből azt a következtetést vonom le, hogy mértékkel a bor nem káros, de veszedelmes a kiskoriúakra és ezért a javaslatot elfogadom. (Élénk tetszés a Ház minden oldalán.)"

Azonban leghelyesebben eddig Pintér képviselő érvelt, mikor azt mondta, hogy ezt a törvényt majd nem lehet végrehajtani s akkor minek csinálunk ilyen törvényt?

A Szállodások és Vendéglősök, valamint a Kávésok Ipartestülete az utolsó pereben memorandumban fejtette ki ipari szempontokból aggályát a magas korhatár és egyéb a törvényben felvett drákói rendelkezések miatt. A Kocsmárosok Ipartársulata alelnöke, Orbán Zoltán pedig több képviselő figyelmét felhívta a törvényjavaslatnak több olyan tervbe vett rendelkezésére, amelyek csak ürügyül fognak majd szolgálni az italmérok zaklatására. Hogy mindezeknek mi lesz az eredménye, nem tudjuk. Kuna P. András, aki az italmérok körében nagy népszerűségnek örvend, szintén túlmagasnak tartja a korhatárt, de elvből mégsem kíván e törvényjavaslattal foglalkozni. Kéthli Anna elvtárs kisasszony pedig ez alkalommal már szombat és vasárnap a kocsmák bezárását indítványozta. Nem hisszük, hogy ezen indítvány megtételére a *min-késszágtól* kapott volna megbízást.

Tóth Victor

A hódmezővásárhelyi vendéglősök és kocsmárosok értekezlete

A hódmezővásárhelyi vendéglős és kocsmáros ipartársulat és a vendéglős szakosztály október 12-én a Központi szálló nagytermében értekezletet tartott. Az értekezleten, amelyen majdnem teljes számmal jelentek meg a hódmezővásárhelyi kartársak, részt vett még Kun Béla a város egyik országgyűlési képviselője, Dr. Nagy Gábor, Dr. Simon József, Dr. Fejérváry Bertalan városi tanácsnok, Endrey Géza városi főjegyző, Ajkay Miklós rendőrfőtanácsos, Gábor István és Imre

Károly törvh. biz. tagok, az Országos Vendéglős Egyesület vezetőségét pedig Orbán Zoltán Géza ügyvezető alelnök képviselte, részt vett még az értekezleten Sebald Rezső az Orsz. Vendéglős Egyesület választmányi tagja nevével és a „Fogadó” képviselőtében e sorok írója. Nové Sándor az ipartársulat és a szakosztály elnöke az értekezletet megnyitván, üdvözölte a megjelent vendégeket és a nagyszámban megjelent kartársakat és áttért a napirendre: a soproni országos kongresszus lefolyásának és határozatainak ismertetésére, továbbá a jövő évi kongresszus meghívására. A kongresszus lefolyásának és munkálkodásának ismertetésére a jelenlevő Orbán Zoltán Géza alelnököt kéri fel, aki nálánál hivatottabb arról részletesen beszámolni. De a második pontot, hogy a jövő évi kongresszus Hódmezővásárhelyen tartassék maga kívánja előadni. Rámutat arra, hogy Sopronban is az az óhaj nyilvánult meg, hogy a legközelebbi kongresszus az ország más részében, a Tiszántúlon tartassék. A kongresszuson, mivel erre felhatalmazása nem volt, nyomban nem hívhatta meg a kongresszust városunkba, de itthon tárgyalva a kartársakkal és a város illetékes körével a legnagyobb örömmel hívjuk tehát meg a jövő évi kongresszust Hódmezővásárhelyre. Orbán Zoltán Géza ügy. alelnök azután kimerítően ismertette a soproni kongresszus tárgysorozatát, az ott hozott határozatokat, részletesen magyarázta azok tartalmát. Rámutatott a szervezkedés szükségességére és ezt a célt szolgálják a kongresszusok is, mert ilyenkor nyílik alkalom az ipar általános sérelmével és kívánásával a nyilvánosság előtt foglalkozni és a kongresszuson hozott határozatok mindig irányadók a szakmabeliek mozgalmában. Ami pedig Hódmezővásárhely meghívását illeti, hogy a jövő évi országos vendéglős és kocsmáros kongresszust Hódmezővásárhelyen rendezzük, az erről szóló írásbeli meghívót az egyesület vezetősége már e hó elején kapta és a legutóbbi elnöki értekezleten tudomásul is vette. De tekintettel arra, hogy e tárgyban nem az elnökség hanem a nagyválasztmány illetékes, a legközelebb tartandó gyűlésen az napirendre is fog kerülni és már előre biztosíthatom elnöktársaim nevében is a kartársakat, hogy a döntés a meghívó értelmében fog elkövetkezni. Az Országos Egyesület nevében már most köszöni a város vezetőségének és az itteni kartársaknak a szíves meghívást, s ebben a nagy magyar városban, ahol annyi megértést és annyi szeretetet tapasztal a szakma iránt, haládatlanság volna a meghívást el nem fogadni. Végül összehasonlítást tesz a Székesfehérváron tartott Országos Szövettség évi közgyűlése és a Sopronban tartott országos vendéglős és kocsmáros kongresszus között és jelzi, hogy az előbbi törekvésében inkább a na-

Szűrők gyártása és javítása

Frank és Berger Budapest
VIII., Baross u. 91 Tel.: J. 374-05

gyobb üzemek és a szállóipar érdekeit szolgálják, viszont az Országos Vendéglős Egyesület inkább általános vendéglős és kocsmáros érdekekért harcol.

Dr. Nagy Gábor kéri úgy a jelenlevő Országos Vendéglős Egyesület ügyvezető alelnökét mint a megjelent vendéglősöket és kocsmárosokat, hogy kölesönösen és szeretettel teljesítsék kötelességeiket a vendégekkel mint az állammal szemben. A maga hatáskörében a vendéglősök és kocsmárosok jogos panaszai mindenkor meghallgatásra fognak találni. A kongresszus előmunkálatánál pedig kész örömmel fog részt venni, ő megtanulta ezt a szakmát becsülni, mert szorgalmas és munkás egyedekből áll és ezért meghajtja a hatóság zászlaját a vendéglősök összessége előtt. Kun Béla országgyűlési képviselő mint az ipartestület elnöke üdvözlő Orbán Zoltán Gézá, mint az Orsz. Vendéglős Egyesület ügyvezető alelnökét, valamint Sebald Rezsőt és hitvesét. Szép beszédben kiemelte iparunk hazafias oldalát, a vendéglős és kocsmáipar igen megbecsülést érdemlő iparág, mert a vendéglősök nemcsak italmérők, hanem hazafiak is kell hogy azok maradjanak. Ő együtt érez a vendéglősökkel és kocsmárosokkal és akár mint országgyűlési képviselő, akár mint az ipartestület elnöke mindenkor rendelkezésre áll ezen iparnak. Szervezkedjenek, mert szervezkedésben van az erő. Orbán Zoltán Géza itteni felszólalásával is tanúbizonyságot tett fenkölt magyar érzéséről és a maga nevében is meghívja a kongresszust Hódmezővásárhelyre. Mi egyek vagyunk, egyek maradunk mindaddig, amíg magyar bor terem magyar talajon. Éljen Nagymagyarország. Orbán Zoltán Géza újból megköszönte a meghívást és ígéri, hogy addig amíg vér forr ereiben, küzdeni fog a magyarság és vendéglős valamint kocsmáipar érdekeiért, amelynek zászlóját meghajtja a nagy magyar város hatósága és képviselője előtt és Isten áldását kéri Hódmezővásárhely minden polgárára.

Az értekezletet társas vacsora követte és az összes résztvevők a legkellemesebb hangulatban éjfélig együtt maradtak.

Fekete Gyula.

MINDEL ALBIN

BUDAPEST, VI., SZEGFŰ UCCA 1. SZÁM.

Éttermek, szállodák és kávéházak részére törv. védett étlapmappákat, étlapprámákat, borlapmappákat készítenek, melyek elismerten célszerűek és nélkülözhetetlenek. Nem luxust, hanem nagy anyagi megtakarítást jelentenek, amennyiben nem szükséges cégnyomásos étlappapir, mert



a cég neve kívül aranyozva van. Étlapmappák és borlapmappák kivitele: bőrhát, gummitartóval, Pegamoidborítással cég neve aranyozva. Étlapprámák kivitele: egész Pegamoidszintén aranyozva. — Hetilapmappák kivitele: bőrhát, Pegamoidborítás, rézszarokkal cég és lap neve aranyozva. Ezen cikkek kizárólag nálam készülnek a legizéses-bb kivitelben, a legjobb és legerősebb anyagból.

Kívánatra mintákkal szolgálok!

Budapesti Kocsmáros Ipartársulat hivatalos közleményei

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

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

Az ügyvezető alelnök, *Orbán Zoltán Géza* a hivatalos helyiségben a tagoknak minden kedden, szerdán és pénteken d. u. 3-5-ig rendelkezésre áll.

Az ipartársulat ügyésze *dr. Stéger Béla ügyvéd*, a hozzáforduló tagoknak ünnep és vasárnap kivételével naponta 4-6-ig díjmentesen jogi tanácsal szolgál. Iroda: IX., Ferenc-körút 30., Telefon: J. 379-88.

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

Minden ipartársulati tag a tagsági díj fejében minden különös díjazás nélkül kapja a „Fogadót”, melyben részletesen közöltetnek az ipartársulat hivatalos közleményei.

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



ÁGYTOLL-pehely

kész ágyneműek legolcsóbban

SACHSEL ÉS FIA

Budapest, VII., Dob ucca 3. sz.

Higienikus ágytoll gőztisztítás

Paschka és Társa — Heim H.

Fűtési és Vasipari Részvénytársaság

Budapest,

V., Mária Valéria ucca 10. sz.

Telefon: T. 36—28.

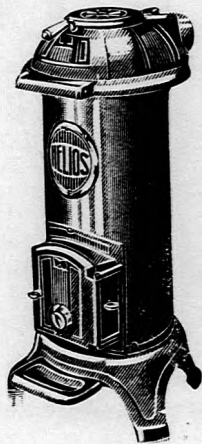


Amerikai „**ETNA**” rendszerű köz-
ponti ventilációs frisslevegő
űtőberendezések

Kávéházak részére a legideálisabb, leghygienikusabb és leggazdaságosabb központi fűtőberendezés. Óránként 2-3-szoros légcserre, nagy tüzelőanyagmegtakarítás

Azonkívül:

Eredeti Heim „**Meidinger**” „**Helios**” és „**Redivivus**”
folytonzó kályhák.



A soproni országos kongresszus lefolyása

(Folytatás).

Az italmérési illeték túlzott, magas. Erre nem kell más felemlíteni, mint azt, hogy — dacára a hátralékoknak, amelyek még kint vannak, a múlt évben csak a fővárosban hat milliárddal folyt be több, mint amennyit előirányoztak, vegyék figyelembe az italmérési szakmák helyzetét, akik valaha olyan jó helyzetben voltak, hogy másokat is jókedvre tudtak deríteni, de ma már csak olyan mulatozókat látnak, hogy ők maguk is sirva fakadnak bele. (Ugy van! Ugy van! Taps).

Én nem akarok tovább részletesen foglalkozni ezzel a kérdéssel, tekintettel az idő előrehaladottsága miatt, én csak röviden az általános forgalmi adó kérdéséről akarok szólni. Ez az adó nemcsak az Önök iparában, de az egész kereskedelembe és iparban bénítólag hatott ugyannyira, hogy a külföldön a magyar ipar versenyképességét veszítette idebent pedig egy nagy drágulás állott be nyomában. A forgalmi adó 2százalék, egyik-másik iparág-nál 10—20 százalékos, de maradjunk csak a 6—8 százalékos mellett. Ez bizony nagyon érezteti a hátrányt az iparban, de érezteti a vendéglős és kocsmárosiparban, amel ymég borfogyasztási és italmérési adót is fizet. Én nem tudom megérteni, hogy miért van az, hogy olyan sok címen fizetünk adót és nem tudom megérteni, hogy miért nem lehetne az adminisztrációt olcsóbbá tenni.

A mai forgalmi adórendszer ellen nagy elégedetlenség nyilvánul meg. Fentartása figyelmébe véve, hogy nagyon sokan könyv alapján fizetik a forgalmi adót, drága az adminisztráció és igazság-

talán is, mert az átalányozási rendszer igazságos soha nem lehet. Hiszen nagyon jól tudjuk, hogy hogyan állapítják meg a pénzügyigazgatóságok. A megfelelő adózási idő alatt alapul vesznek egy egységet és ezután az alap után kell fizetni a forgalmi adót abban az időszakban is, amikor a kereset megcsappant. De amikor felmenő tendencia mutatkozik, a forgalom javul, akkor nem késnek megjelenni az adó felemelése végett. (Ugy van!) Én nem egyes helyiségekről beszélek, hanem általános országos viszonyokat nézek. Tudom, hogy ezer, meg ezer kérelem van egyes pénzügyigazgatóságoknál, amelyek a méltánytalanul magas forgalmi adóalapok leszállítását kérik, de ezek a kérések nincsenek elintézve hónapokig. Esztendő-kön keresztül elintézetlenül hevernek, de az ellenkező esetben, ha emelni kell, a pénzügyigazgatósá-gok mozgékonyasága sokkal nagyobb.

Be kell hozni az egyfázisú forgalmiadót. Amikor azonban az egyfázisú forgalmiadó behozatalát sürgetjük, én nem az osztrák rendszer bevezetésére gondolok, mert náluk éppen úgy átalányoznak, mint nálunk. Nekem többször volt alkalmam dr. Vargha államtitkárral e kérdésben tárgyalni s tapasztaltam, hogy ő maga is ellene van az osztrák rendszernek. Csak olyan tiszta egyfázisú rendszer bevezetéséről lehet szó, aminőt kívánunk, hogy t. i. az első vásárlás helyén rovassék le az adó és azután sem az eladónak, sem a vásárlónak semmiféle gondja ne legyen rá. (Ugy van! Éljen.) Mint ahogy ez a fánál és egyes élelmisze-keknél már meg is történt. Emellett a módszer mellett az ellenőrzésnek a legkönnyebb helyzete a kocsmá- és vendéglősiparban van, mert itt lehetne leróni legkönnyebben a forgalmiadót a szállósgazdák és termelő közönség sérelme nélkül. Viszont a

Szűrők gyártása és javítása

Frank és Berger Budapest
VIII. Baross u. 91 Tel.: J. 374-05

kocsmá- és vendéglőipar, amelynek 20—30 filléres összegekből nemcsak a család megélhetését, a rezsi-költségeket kell összehozni, hanem az adókat is, sokkal könnyebb helyzetbe kerülne, mert a forgalmiadóval neki számolni nem kellene. Az egyfázisú forgalmiadóval próbát lehet tenni. Ajánlom melegen, hogy a pénzügyi kormányzat figyelmét hívja fel a kongresszus arra, hogy az adóügyekben perfekt, hozzáértő emberekkel, mondjuk a kereskedelmi és iparkamarákkal tervezetet készíttessen, ha meg van a mód és a lehetőség az egyfázisú forgalmiadó bevezetésére. A legutóbbi időkben a pénzügyminisztérium egy fényűzési adó kódekszerzetet adott ki és küldött ki véleményezésre. Ez a tervezet meglehetősen nyugtalanságot váltott ki, mert ez a tervezet a korábban elhangzott ígéretnek ellenére nemcsak hogy nem csökkenti, hanem emelni akarta a fényűzési adót és ki akarja terjeszteni olyan közszükségleti cikkekre is, amelyek eddig nem estek a fényűzési adó alá. Én elismerem és megértem, hogy amikor behozták a fényűzési adót, hogy szükség volt az államnak erre a bevételi forrásra, de amikor ma már megállapíthatjuk, hogy konszolidáció van és messze távollevőnek érezzük magunkat a Balkántól, a polgári középosztálynak is vannak olyan igényei, amelyek a szorosan vett létfenntartás keretein túl mennek, de amelyeket fényűzési adóval megterhelni nem lehet. Sőt a termelő munkát is meg kívánta adóztatni akkor, amikor azt halljuk hangoztatni, hogy ezt az országot munkával lehet helyreállítani. Mi tudjuk a legjobban, hogy ez így van, éppen azért állítjuk, hogy a termelő munkát fényűzési adóval sújtani nem lehet. Én azt kérem, hogy méltóztassék arra az álláspontra helyezkedni, hogy — főként a kocsmárosipart —, amelyben főként közszükségleti cikkeket hoznak forgalomba, mert a sajtókat stb. nem lehet figyelembe venni, amelyek sokat juttatnak munkához, nem lehet fényűzési adóval sújtani. Az állambáztartás szempontjából egészen jelentéktelen lehet az az összeg, amelyet ez az iparág ily adóban fizet. A pénzügyi kormányzat vizsgálja meg a többi iparágaknál rosszabb és kedvezőtlenebb helyzetben lévő szakmák helyzetét és kellőképpen mérlegelve a helyzetet, tegyen intézkedéseket arra, hogy ez a helyzet megváltozzék, mert ez az iparág is részt akar venni a nemzetmentő munkában — és hogy hozzájárulhasson a nemzetépítő munkához, tegyen könnyítéseket. Legyen meg önök között az egység, ápolják a kartársi szeretetet, tartsanak össze, mert csak így remélhetik az eredményt. Amikor erre a munkára hívom fel önöket, kérem, hogy kövessék a többi iparágak példáját. A magyar kézművesiparosság a többi polgársággal együtt akar munkálkodni és dolgozni. Hogy valaki miként teljesíti dolgát: kalapácsal, íróttal vagy karddal —

mindegy, csak kötelességét teljesítse, az hazafias magyar! Bizonyos, ha ez a gondolat meg fog valósulni, megvalósulhat az is, amelynek elkövetkezését látom és amelyet az előttem szóló illusztris szónokok említettek: nemcsak a vendéglős- és kocsmáipar jobb helyzete, jobb jövője, hanem elkövetkezik a magyar szívekben élő vágy, a régi nagy Magyarország megteremtése. (Hosszantartó taps és éljenzés.)

Fodor Lajos titkár (Nagykörös) szólt még e kérdéshez: Mélyen tisztelt hölgyeim és uraim! Én is azzal kezdhethetném, mint az előttem szóló igen tisztelt Füredi igazgató úr, hogy örömmel kell tapasztalni: az utóbbi időben javulás észlelhető, sajnos, azonban szomorúan kell látni, hogy a kocsmárosokra, vendéglősökre ez a javulás nem következett be. Ebben az iparban javulásról beszélni nem lehet. Füredi igazgató úr rámutatott arra, hogy a gazdasági leromlottságnak egyik legfőbb oka az adózásban van. Én ugyanakkor rá fogok mutatni arra, hogy a rohamos leromlás okát abban látom, hogy a borkimérések ügyét nem rendezik. Ami Nagykörsön e téren fennáll, az magában véve tarthatatlan. Nagykörsön a szatócsok és fűszerkereskedők 90 százaléka rendelkezik korlátolt italmérsi engedéllyel és eladnak éppen annyit bort, mint a korlátlan italmérséssel rendelkezők, vagy még többet, úgyhogy még a felületes szemlélő előtt is az a látszat, hogy ezeknek a korlátolt italmérsi engedélyeknek korlátlan számban való kiadása nem akar mást elérni, mint hogy a kocsmárosok és vendéglősök egyenesen kikapaszthatjanak. (Ugy van!)

Naponta számtalanszor tapasztaltam, hogy a

Kohn Bernát

vászonáranyagkereskedő

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 méterszámbra, lenvászón- és pamut-törlőruhákat, lendamaszt abroszokat, ezenkívül asztalkendőket és kerti abroszokat. Ágyneművászon szállodák részére. Házivászon és minden e szakmába vágó háztartási cikkek.

Szigoruan szabott nagybani áron!

szatócsok fröcesöt, 2—3 deciket mérnek... (Ugy van!) A napszám, a rendőr stb. bemegy a butikba és megissza az ő fröcesét, pálinkáját ott, ahol csak lezárt palackokban árusíthatnak szeszt. Ezért mondom azt, hogy a vendéglős- és kocsmáipar legfőbb lerontója a fűszerezés, szatócsok italmérési engedélye, illetve azzal való visszaélés. Ez nemcsak nekünk, hanem a termelőnek is kára. A határozati javaslatnál hiányzik az, amit én szeretnék beleszúrni. Kérem a kongresszust, hogy szíveskedjék elfogadni azt, amit én a javaslatához hozzáfűzni kívánok: Kérjük meg a pénzügyminiszter úr öméltóságát, hogy gyakoroltassék hatásosabb — igazán hatásos — ellenőrzés és ugyanakkor vigye keresztül a legteljesebb szigorral azon rendelkezéseket, hogy akiket egyetlenegyszer megfogtak visszaélésen, azoktól az italmérési engedélyt vonják vissza. (Ugy van!)

Elnök: Kérem a felszólalót, fejezze be beszédét, mert a meghosszabbított hozzászólási idő is eltelt már.

Fodor Lajos: Az óráját mutatja, csak négy perce beszélék.

Melly Károly válaszol Fodor Lajosnak. Aki figyelemmel hallgatta az előbb felolvasott határozati javaslatot, meggyőződhetett róla, hogy ezt a kérdést is kimeríti, amikor arról van benne szó, hogy a fűszerezés és szatócsok italmérési engedélyét korlátozni kell. Sőt tudjuk azt is, hogy a pénzügyminiszter rendeletet bocsátott ki, hogy akiknek az engedélyük már megvan, azoktól nem lehet elvenni, hanem akiknek nincs, azoknak nem lesz kiadva.

Fodor Lajos még néhány adatot akar feltárni, azonban elnök, az idő előrehaladottságára való tekintettel, szavazásra teszi fel a kérdést. A kongresszus Fodor Lajos indítványával fogadja el a határozati javaslatot.

Melly Károly az ipartestületi reformmal kapcsolatban a társulati kényszer kimondása, a kocsmárosiparnak képesítéshez való kötése és a kifözök elleni állásfoglalás tárgyában terjeszt be határozati javaslatot ezután.

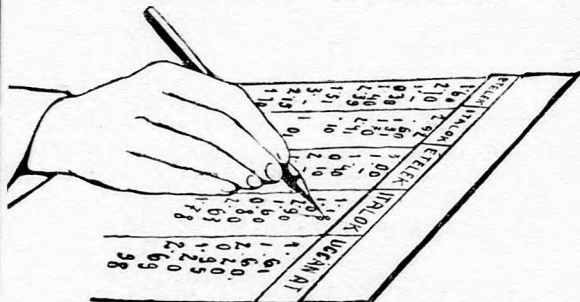
Ezt a kérdést már a mult kongresszuson is felvetettük, mert szinte nevetséges az a helyzet, hogy vidéken a vendéglős és kocsmáros szakcsoporthoz odaesapják az általános ipartestülethez, ahol egykét vagy a legtöbb esetben egyetlen kocsmáros, vendéglóst sem választanak be a vezetőségbe, hanem asztalosok és cipészek döntenek a bennünket érdeklő kérdésekben. A kereskedelmi miniszterhez újabb kérelmet terjesztünk, hogy ezeket a türethetetlen állapotokat szüntesse meg és rendelje el a társulati kénysert. Mi fizetünk az általános ipartestületnek, amelytől semmit nem kapunk, inkább fizessünk a mi ipartestületünknek, amely dolgunkban eljár. A következő határozati javaslatot terjeszti elő, amelyet a kongresszus egyhangúlag elfogad.

Kérjük továbbá — folytatta Melly —, hogy olyanoknak kocsmáengedélyeket ne adjanak ki, akiknek nincs szakképzettségük, akik azt sem tudják, hogyan kell a hordót kimosni. Egyik nagy

Az Ön üzleti eredménye
Az Ön tiszta haszna
Az Ön jóléte



ezen kézbe van lefektetve,



amely a feliró ívét vezeti.

Ez a kéz azonban — akár a főnöké, akár egy alkalmazotté — emberi gyarlóságoknak van alávetve.

Egy tévedés a felírásnál,
egy kifelejtett tétel,
egy rosszul írott számjegy, vagy
egy hibás összeadás

olyan veszteséget jelent Önnek,
mely a tiszta hasznát csökkenti.

A feliró-rendszer állandó forrása a veszteségi lehetőségeknek és megakadályozza üzletének fejlődését.

Használjon tehát **olyan feliró rendszert, amely által tiszta nyereségét növelheti!**

Irjon nekünk és mi azt vételkényszer nélkül bemutatjuk.

National Regisztráló Pénztárak

Feliró Rendszer Osztálya

Budapest, IV., Váci ucca 8. — Telefon: T. 211—19.

Pluhár-féle must a legjobb!!

Kapható: VIII., Práter ucca 10. szám.

Telefonhívó: József 336—48.

sérelmünk az is, ami legutóbb történt. Budapest környékén az ipartestületek vendéglőket állítottak fel és ezeket a vendéglőket teljesen idegen helyről jött embereknek adták, vagyis az a helyzet, hogy akiknek meg kellene védeni érdekeinket, azok nem törődnek velünk, azok is szaporítják a vendéglőket.

Ezt a javaslatot azért kívánjuk a miniszter elé terjeszteni, mert elsősorban a múlt évi is ott van, az ipartestületi revízió napirenden van és talán ez a revízió is el lesz intézve.

A határozati javaslatot tudomásul vesszük.

(Folyt. köv.)

Különféle közlemények

A borpiacon erős a szilárdulás és különösen az óborokban tart az áremelkedés. Jelenleg 7—8 fillér között fizetnek Malligand-fokunként a nagykereskedelemben az óborok után. Az egész Középeurópában szilárd tendencia mutatkozik a borpiacon. A termelők általában tartózkodók és nagyobb eladási kedv csak ott mutatkozik, ahol megfelelő termés volt, például *Szekszárdon* és *Csongrád—Szeged* vidékén. Ausztria felé van bizonyos mennyiségű kivitelünk, amíg ellenben Csehország számára kevesebb tétel kerül eladásra. Az egyes borvidékekről a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületéhez okt. 25-éig a borpiac állásáról a következő jelentések érkeztek:

Dömsödön közepes kereslet és kínálat mellett kisebb tételekben 10 fokos óbor egy pengőjével kelt el, amíg a mustok 50—70 filléres árak mellett mentek el. *Csengődön* a kereslet elég élénk. A mustot 50—70 fillérért adták el. Itt óborkészlet már nincs. *Kisnyír* községben közepes kínálat mellett eladták 20000 hektó mustot 40—55 fillérjével. *Nagykőrösön* közepes kínálat és kereslet mellett eladtak 200 hektó mustot novemberi átvételre 60 fillérjével. — *Ecséden* a gazdák teljesen tartózkodók, a kínálat szűnetel. *Gyöngyösön* élénk a kereslet, a gazdák azonban nehezen válnak meg borkészleteiktől. Eladtak 500 hektó 11 fokos fehér újbort 58 fillérjével

300 hektó 11 é félfokost 60 fillérjével és 400 hektó 12 fokost ugyancsak 60 filléres árért. *Szekszárdon* a borok legnagyobb része már kész és a szesztartalmuk 10—11 fokos. Átlagban fokunként 5 fillért igényelnek a gazdák, ellenben az erős kezek fokunként 8—10 fillért is kérnek. *Villányban* közepes kínálat és kereslet mellett a 12—13 fokos újborok 90—108 fillérjével eserélnék gazdát kisebb tételekben. — *Révfülöpn* átlagban 80 filléres az újbor ára, sőt tőkén átvéve is történtek 80 filléres eladások. — *Tállyán* a várakozáson aluli termés hírére az árak emelkednek. A folyó hó 17-én megkezdett szüret átlag 22 százalékos eredményt mutat.

Kereskedői körökből értesülünk, hogy a parasztborknak literjét 60. urasági bort (12%) 70—90 fillérért vettek.

A fényüzési adóról szóló pénzügyminiszteri előadói tervezetnek az ipartársulatot érintő rendelkezéseit az alábbiakban közöljük:

Az egyes cikkek után olvasható számok (10, 13, 15 vagy 20) a tervezet szerint kivetendő kules magasságát jelzik. A számok melletti rövidítések magyarázata a következő: eá = a fényüzési adó az előállító-nál fizetendő; kk = a fényüzési adó a kiskereskedőnél fizetendő; vh = a fényüzési adó a vámhivatalnál fizetendő; eh = az illető cikk újonnan megállapítandó fényüzési értékhatára. A 20 százaléknál nagyobb zsirtartalmú sajtok (23) 13 eá. Nem fényüzési tárgy a lipói túró, székelytúró és egyéb juh- vagy tehéntúró (20—22). Annak igazolására, hogy valamely sajt zsirtartalma a 20 százalékot nem haladja meg, kizárólag az Országos Magyar Chemiai Intézet megállapítása fogadható el.

A bor — ideértve a gyümölesbort is — kimérve literenként 25 eh, 100 kk., deciliterenként 0,25 eh, 10 kk., forralt bor deciliterenként 0,3 eh, 10 kk., palackozva, a palack árát is beleszámítva deciliterenként (131) 0,35 eh, 13 töltőnél. A pezsgőbor s a habzó bor (133) 20 eá.

A különleges sör, továbbá az olyan sör, amelynek legalább 13 eukorforok tartalma van (130) 13 eá.

Borpárlat és konyak: hordóban vagy 2 liternél nagyobb tartályokban, literenként 7 eh, 20 eá, palac-

Váci Borkereskedelmi Rt., Vác

Szent Ferencrendiek borpince bérléte.

Aranyéremmel kitüntetve.

Telefon 69.

Postatakarékpénztári sz. 53225

Nincs többé sváb és ruszni!

Legújabb találmány. Novus svabkenőcs teljesen kiirtja bogarakat.

Gyártja: **ZELMANOVITS-LABORATORIUM, BUDAPEST, V. TÁTRA UCCA 43**

Legbiztosabb patkányirtó kapható!



Postai szétküldés!

kokban, illetve 2 liternél nem nagyobb tartályokban, literenként 12 éa, 20 éa.

Likőr és más édesített szeszes folyadék: hordókban vagy 2 liternél nagyobb tartályokban, literenként 9 éh, 20 éa, palackokban, illetve 2 liternél nem nagyobb tartályokban, literenként 14 éh, 20 éa.

Rum és arrak: hordóban vagy 2 liternél nagyobb tartályokban, literenként 9 éh, 20 éa, palackokban, illetve 2 liternél nem nagyobb tartályokban, literenként 9 éh, 20 éa, palackokban, illetve 2 liternél nem nagyobb tartályokban, literenként 12 éh, 20 éa.

Pálinka, Whisky, gin és hasonló különleges vagy másféle pálinka: hordóban vagy 2 liternél nagyobb tartályokban, literenként 9 éh, 20 éa, palackokban, illetve 2 liternél nem nagyobb tartályokban, literenként 13 éh, 20 éa.

Pástétomok. Libamájpástétom 13 éa. Más pástétom-félék és paszták (167) 13 éa.

Kifőző és vendéglő. A szombathelyi pénzügyigazgatóság szakvéleményt kér a soproni kerületi ipar- és kereskedelmi kamarától az irányban, hogy a köser rituális kifőző ipar vendéglő ipar-e, miután az üzlettulajdonos korlátlan italmérési engedélyt kér. A kereskedelmi és iparkamara szakvéleményét azt mondja, hogy az említett kifőzőipar nem sorozható a vendéglőipar fogalma alá, mert ez iparigazolvány alapján gyakorolható szabadipar, míg a vendéglőipart a törvény a képesítéshez kötött iparok közé sorolja.

Likőr, rum és erőspálinka essenciát

kiváló minőségben a

Győri Vegyészeti Gyar, Győr, Wenes Jenő út 23.

Cégtulajdonos: Wohlmuth Harry.

Főigazgató Budapest: Mcesányi László,

III. Áldás uca 3. — Telefon: Teréz 142-57.

gyárt, melyet különösen a fogadás, kávé, vendéglős és kocsáros urak figyelmébe ajánl. — Ezen gyártmányból **hideg úton** cukorral és szesszel való egyszerű összekeverés által a **legkifünőbb likőröket**, keserűpálinkákat, rumot és limonádé, valamint orangeade és más zsiropot **oleső áron** állíthatnak elő. Utasítást és felvilágosítást díjmentesen küld a gyár és a főigazgató, Budapest.

Patkány, egérintő,

mezei egérintő **RATINOL** baktériumtenyésztet biztos hatású irtószer, gyökeresen irt. Más állatra, emberre ártalmatlan — Békebeli anyag. — Napiárban utánvétellel szállítja: **RATINOL LABORATÓRIUM** Budapest, VII., Murányi uca 36.



Aki örkényi bort akar vásárolni, az forduljon Farakas Aladár bortermelőhöz, akinek Budapesten, a IX., Ferenc körút 2. számú házában van pincéje. Bővebbet lásd lapunk mai számában megjelent hirdetésben.

A vendéglősök és kocsárosok borkezelési tanfolyama múlt hó 24-én megkezdődött. — Tanfolyam hallgató úgyszólván az ország minden vidékéről került; képviselve van ott Debrecen, Makó, Sopron, Nagykanizsa, Kiskunmajsa, Székesfehérvár, Szolnok, Tótkomlós, Balatonföldvár stb., stb., s természetesen a főváros és környéke is. Örömmel kell megállapítanunk, hogy ezek a tanfolyamok évről-évre nagyobb érdeklődést keltenek a kartársak között. Több oldalról kérdezik, hogy lesz-e még az idén november vége felé vagy december elején ilyen tanfolyam? Amennyiben elegendő számú hallgató november közepéig jelentkeznek, úgy kilátásba van helyezve, hogy a minisztérium még egy ilyen tanfolyamot engedélyez.

Kartársak! Ne mérjetez Zwack Unicumja gyanánt más italt! Ne töltsetek bele Zwack Unicumos üvegébe más cégtől való keserűt. Ha vendégtek Unicumot kér, ne poharazzatok neki mást, esakis valódi Zwack-féle Unicum gyomorerősítő likőrt.

A munkaadó tartozik gondoskodni a tanonc iskolai tanszereiről. Az 1922. évi XII. tc. 116. szakaszának 2-ik bekezdése a következőképpen rendelkezik: „A tanoncok tanszereiről a munkaadó köteles gondoskodni.” A törvénynek eme rendelkezése értelmében tehát a tanoncoknak tanszereikkel való ellátása még az esetben is a munkaadó kötelessége, ha a tanszerződésben eme kötelesség teljesítésére a szülő vállalkozott. A munkaadónak ilyen esetben visszkéréseti joga van a szerződés érintett pontja alapján. Eppen ezért felhívjuk a tanonctartókat, hogy tanoncaiknak tanszerekkel való ellátásáról gondoskodni szíveskedjenek. Szükségesnek tartjuk a munkaadók figyelmét arra is felhívni, hogy a fentidezett törvény feljogosítja az iskolát, hogy a tanoncotokat a mester költségére lássák el tanszerekkel az esetben, ha a mester ebbeli kötelességének eleget nem tenne. Ilyen előforduló esetben ezeket a költségeket a közadók módjára a hatóság hajtja be.

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

Mire ügyeljünk szardellás ringlik és halkonzerv-félék vásárlásánál. Utóbbi időben romlott konzervhal élvezetétől súlyosabb gyomormérgezési esetek fordultak elő. Felhívjuk a kartársak figyelmét arra, hogy ha halkonzerveket vesznek (szardíniákat, ringlit stb.), úgy ügyeljenek arra, hogy nem-e puffadt a doboz. Az ilyen puffadt dobozok felbontásnál penetráns szagot terjesztenek, úgyhogy az abban lévő hal fogyasztása az egészségre veszélyes. Természetesen a felbontott dobozok tartalmát nem szabad több napokon át tartani. Ha egy doboz tartalma egy nap alatt nem fogy el, úgy ajánlatos a doboz tartalmát olajjal lefödni és hűvös helyen tartani.

A budafoki és vidéken működő vendéglősök ipartársulata kirándulása Kőbányára. A Haggemacher sörfőzde, bár Budafokon az ország esonkítása következtében üzemét megszüntette, budafoki és környékbeli vevőivel továbbra is fentartja üzleti neusát. Október hó 19-ére Bertele Oszkár úr a Haggemacher-sörfőzde budafoki képviselője a budafoki és a biai járáshoz tartozó vendéglősöket és kocsmaosokat, úgyszintén a határos Erd, Eresi, Zsámbék fejmegyei községek kartársait és hozzátartozóit a kőbányai sörfőzde és cukorkagyár megtekintésére és tanulmányozására meghívta. Délután fél egy órakor volt egy fehérváriúti vendéglőben a találkozás megállapítva és onnan mintegy 350 személy villamossal indult Kőbányára a sörgyárba. A sörgyárnál a gyarvezetőség fogadta a vendégeket és több csoportra osztva, kalauzolták az egyes helyiségekbe, ahol bemutatták a sörfőzés tudományát, az edények mechanikus kimosását, tisztogatását, a híres szurkolást, letöltést stb. A sörgyártás megtekintése után pedig a vendégek megtekintették a csokoládé és cukorkagyárát. A sok helyiség megtekintése, különösen a sok lépeső megjárása után, alaposan kifáradva, a palaekosztály mellett terített asztalok várták a nagyszámú vendégeket. A különféle fajtájú sörök felszolgálása után jött az ebédnek is beillő uzsonna: vegyes sült körettel és salátával és turós haluska. Hogy az utazás és szokatlan lépesőjárás után e frissítő izlett, az csak természetes. A terített asztalnál helyet foglalt Deusch igazgató úr, aki a Haggemacher sörgyár nevében üdvözölte a vendégeket. Hofmeister Kálmán a budafoki és környékbeli vendéglős ipartársulat elnöke pedig a vendégek nevében köszönte meg az igazgatóságnak a szíves meghívást. Az udvariassági aktus után azután Hofmeister Kálmán bejelentette, hogy tekintettel arra, hogy a kartársak oly szép számban vannak jelen, kívánatos volna, hogy a kelemest egyben hasznossal összekössék. Evégből a kartársak nevében felkéri a jelenlévő Orbán Zoltán Géza kartársat, mint az Országos Vendéglős Egyesület ügyvezető alelnökét, hogy néhány szóval tájékoztassa a kartársakat a különböző aktuális szakkérdésekről. Orbán Zoltán Géza e megtisztelő felhívásnak — mondja — örömmel tesz eleget, de a rossz akusztikára való tekintettel elnézést fog kérni a tisztelt hallgatóságtól, hogy ha a nagy dimenziójú csarnokban nem mindenhol lesz érthető. E bevezetés után azután rátért iparunk különböző sérelmére s több konkrét példát említ fel, amelynek megszüntetése, illetve orvoslása érdekében az Országos Vendéglős Egyesület nevében több hatóságnál eljár. De a speciális helyi sérelmek mellett vannak általános, mindnyájunkat érdeklő ipari sérelmeink és ezek között most a legaktuálisabb az italméresi illeték ügye, a magas boritaladó mellett ennek az adónemnek ma már nincs létjoga, hiszen a regálékötvények, amelyeknek amortizációjára szolgált e bevétel, már be vannak váltva. Itt van az új törvényjavaslat, amely a 18 vagy pláne 21 éven alóliaknak a szeszesitalok kiszolgálását el akarja tiltani. Ez ismét oly törvény lesz, amelyet részben nem lehet majd végrehajtani, másrészt pedig ismét

alkalmat fog szolgáltatni a vendéglősök és kocsmaosok zaklatására, de nemcsak zaklatásra, hanem az italméresi engedély elvonására. Továbbá itt van az újabban erősen hangoztatott kisgazdapárti javaslat: a vendéglők és kocsmák vasárnapi bezárása. Miért akarják a kisgazdák most egyszerre a vendéglőket és kocsmákat vasárnap bezárni? Ugy látszik e terv mögött nagyon is önző cél rejtőzik, valószínűleg a kisgazdák mint östermelők akarják majd adómentesen és illetékmentesen borukat a pincében kibutéliázni addig, amíg a kocsmát, vendéglőt lezárják. Mint tehát a kartársak látják, a teendő itt sok és ha mindezekkel a feladatokkal meg akarunk birkózni és ipraunkban a türehető állapotokat megteremteni, úgy az indolenciával fel kell hagyni, szervezkedni, összefogni, tömörülni kell mindannyiunknak. Miután az Országos Vendéglős Egyesület vezetősége most elhatározta, hogy nagyobb agilitással megkezdje az egyesület reorganizálását, abban a reményben zárja szavait, hogy ha rövidesen othon a kartársak körében az egyesület vezetősége fel fogja keresni őket, annak munkáját közreműködésükkel elő fogja segíteni. Lelkes eljenzés és taps követte Orbán felszólalását. Egynéhány felkötött következtet még, amely Deusch igazgató úr érdemeit sorolta fel és Bertele Oszkár működését, ténykedését méltányolta, aki mindenkor arra törekedett, hogy a sörgyár és italmérek néha ellentétes érdekeit konsziliáns módon letompítsa és kiegyenlítsse. De közben elég volt már a sok dikiéből, a vendégekkel jött „hazai” jazz-band megkezdte a működését és a párok sorba keltek fel és rop-ták a táncot a késő esti óráig.

(Igy.)

Döcker Ferenc. †

a „London”-szálló tulajdonosa, a Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének és az Országos Nyugdíjgyesületnek volt alelnöke, volt székesfővárosi törvényhatósági bizottsági tag, számos jótékonyági és hazafias egyesület alapító tagja, elnöke, alnöke október hó 14-én reggel 9 órakor rövid szenvedés után munkás életének 70-ik és boldog házasságának 40-ik évében elhunyt. A halott földi maradványait október hó 17-én szentelték be és a kerepesi úti temetőben óriási részvét mellett helyezték örök nyugalomra. A temetésen megjelent tetületileg a Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, a Kávésok Ipartestülete; a sírnál az ipartestület nevében *Palkovics Ede* kormányfőtanácsos megható búcsúzatot mondott, az Ipartestület hivatalos közlönyében pedig *Ke-szey Vince* elnök méltatta a népszerű és kiváló kartárs hervadhatatlan érdemeit.

Öz. *Pejko Jánosné* szül. *Cserny Anna*, budapesti vendéglős, *Kodra Károly*, a budai Zöldfa vendéglősének anyósa, október hó 25-én rövid szenvedés után meghalt. Temetése nagy részvét mellett mult hó 28-án volt.

Köszönetnyilvánítás. Budafok és Vidéke Vendéglős Ipartársulatnak s a budaörsi szaktársainak, akik szeretett édesanyánk temetése alkalmával részvétükkel fájdalomukat enyhíteni szívesek voltak, ez úton hálás köszönetet mond a gyászoló család nevében: *Her-czog György* budaörsi vendéglős.

A Borsódvármezei Vendéglősök és Kocsárosok Egyesülete választmányára a napokban tartott ülésén több az ipari szakmát érdeklő ügyet tárgyalt. Id. Mayer József elnök bejelentette, hogy a földmivelésügyi miniszter megengedte a miskolci állami borpince vezetőségének, hogy vendéglősök és pincérek számára borkezelési szaktanfolyamot tarthasson. Az ügyész indítványára a borfogyasztási adó eltörlése illetve annak minimumra való csökkenése érdekében az egyesület beadvánnyal fordul a pénzügyminisztériumhoz.

Hogyan állapították meg 1758-ban hogy vizezett-e a bor. Némrégén kezünkbe került egy Bambergben (Németországban) 1758-ban megjelent „Hausbuechlein“ című könyv, amely sok házaszer leírásán kívül többek közt azt a praktikus tanácsot is adja, miképp állapítható meg, hogy van-e víz a borban. Azt mondja a könyvecske, dobj fenyőmagot a borba, ha alámerül, akkor víz van a borban. Vagy van még egy más mód is ennek a megállapítására és pedig olajozz be egy hosszú szalmaszálát és engedd be a borral teli hordóba egészen a fenékig, hagyd egy darabig a hordóban a szalmaszálát, azután húzd azt ki, ha az olajon víz-cseppek csüngnek, úgy az a bor vizezve van. Ma természetesen más eszközökkel lehet ezt sokkal gyorsabban és biztosabban megállapítani.

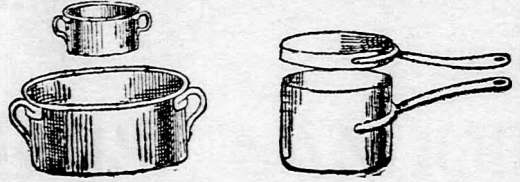
Üzleti hírek

Budapest. Csorba József közkedvelt fővárosi vendéglős megvette a VIII. Orsz. út 42. sz. alatti vendéglőt. — László András, a Bpesti Kocsárosok Ipartársulatának tagja, a VIII. Szigetvári u 1. sz. alatti üzletet eladta és a fővárosból eltávozott. — Bayer János előnyösen ismert fővárosi vendéglős átvette az V. ker., Nádor u 28. sz. alatti vendéglőt. — Novák József vendéglős megvette a VI. Vörösmarty ucca 41. sz. alatti vendéglőt. **F. Gy.**

Másolat az 1078—1926. kih. számhoz.

Ítéletkivonat. 1087—1926. kih. A m. kir. földmivelésügyi miniszternek 1927. év január hó 8-án kelt 9197. kih.—1926. sz. jogerős III. fokú ítéletével özv. Csala Ferenccé szül. Bóka Julianna 71 éves, r. kath. vallású, szegedi Berliini körút 21. sz. lakos vendéglős a bornak vízzel történt meghamisítása és a hamisított bornak forgalombahozatal miatt 15 napi elzárást helyettesítő 120 pengő fő és 20 és 20 pengő pénzbüntetésre mint mellékbüntetésre, mely behajthatatlanság esetén további 3 és 3 napi elzárásra lesz átváltoztatva, ezenkívül 86 pengő 96 fillér eljárás költség és 5 pengő 12 fillér kárdij megfizetésére ítélte és egyben az ítéletnek terhelt költségére a „Szegedi Újmemzedék“ e. napilapban és a „Fogadó“ című szaklapban való közzétételét és a jogerős ítéletnek az 1927.IV. te. 17. § a szegedi m. kir. pénzügyigazgatósággal való közlését elrendelte. Szeged, 1927 október hó 13-án. Vitéz dr. Petkőczy Lajos s k. rendőrtanácsos, mint rendőri büntetőbíró. H. P. A másolat hitelül: Szeged, 1927 október 13. Tóth, hiv. tiszt.

Vendéglői és kávéházi konyhaedények nagy raktára



REISZ SÁNDOR

rézműipari és ónozó vállalata

Budapest, VII., Dob ucca 107. (Saját házában.)

Telefon: József 432—27.

Ónozások és javítások hat órán belül készülnek



Egy vendéglősnél és korcsmárosnál sem hiányozzon a „**SALUBRITAS**“ **KÖPÖEDÉNY.** A „Salubritas“ köpöedény-kölcsönző, fertőtlenítő és antiseptikusan töltő vállalat csekély díjért töltve cserél és reneben tartja a helyiségben elhelyezett köpöedényeket „Salubritas“-iroda, Budkpest, VII., Kazinczy ucca 35. Telefon: József 392—24

STAUFFER-SAJT

elismert legjobb márka!

Központ: Répcelak.

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

Segédszerkesztő: **Fekete Gyula.**

Merkantil-nyomda, Hunyadi ucca 43. (Havas Údön).



SZENT ISTVÁN PORTERSÖR

a POLGÁRI SERFŐZDE
pazar kiállítása, utólérhetetlen
minőségű különlegessége.

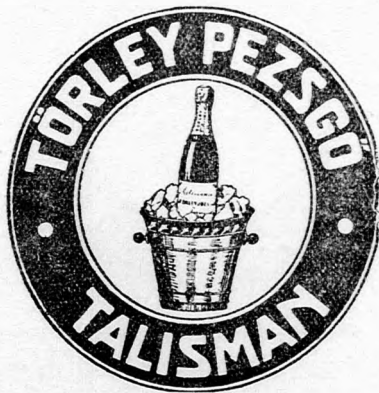
PAITZ JÁNOS

MŰSZTERGÁLYOS, DÁKÓ, TEKEASZTAL ÉS
ELEFÁNTCSONT TEKEGOLYÓ GYÁR
BUDAPEST, VII., AKÁCZFA UCCA 55.

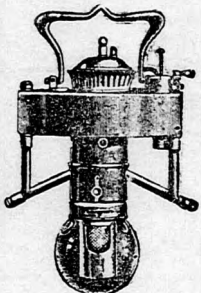
TELEFON: József 106-29.



RAKTÁRON TARTOK TELJES KÁVÉHÁZI ÉS VEN-
DEGLŐI BERENDEZÉSEKET, ÚJ ÉS HASZNÁLT
ALLAPOTBAN, UGYSZINTÉN VESZEK KÁVÉHÁZI
ÉSVENDEGLŐI BERENDEZÉSEKET A LEGMAGASABB
ARBAN



Vendéglők és szállodák világítá-
sához legjobb a
„WIKTORIN-FÉNY”!



Szesz-, izzólámpa, vezeték nélküli vilá-
gítás, nem füstöl, nem kormoz és nem
terjeszt kellemetlen szagot.

E lapra hivatkozva kérjen árlapot!

„WIKTORIN-FÉNY”
gyári főraktára

Budapest, VIII. Baross u. 1

ZUCKER HENRIK

VII. Akácfa ucca 32.

Telefon: József 106—46.



Szállodai,
vendéglői,
kávéházi
üveg- és
porcellánárú
nagykeres-
kedése és
gyári raktára.



Villanyvilágítási cikkek és
lámpaárúk nagy raktára.

ALPACCAÁRU-GYÁR



készít kávéházi és
vendéglői beren-
dezéseket gyári
áron rajz és méret
szerint. — Javítást
vállal

KLEIN JAKAB, Budapest, VIII., Losonci ucca 15. sz.

NÖSNER JÁNOS

pezsgőgyáros és
Budapest, VIII.,

borkereskedő
Salétram u. 3.

Nösner Gourmand édes
Nösner Special félédes
pezsgők.



Továbbá:
Palack- és

Hordós borok

Francia módszer

Telefon: József 328-21

ÜVEGÁRUK

vendéglők, kávéházak és szállodák részére

Bán és Mihalik

Ezelőtt: ELSŐ MAGYAR ÜVEGGYÁR R.-T. főraktára
Budapest, V., Vörösmarty tér 1.

Telefon: T. 233—83.

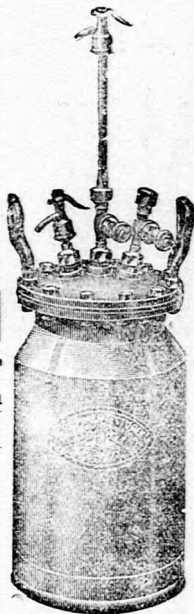
FŐSÖR
maláta pezsgő

Frommer Testvérek

pincegazdászati és szikvizgépek gyára
Budapest, VI., Teréz körút 23. sz.

TELEFON: T. 228—99.

**Legmodernebb
 és legolcsóbb
 szikvizgépek
 vendéglősök
 részére**



Szikviztankjainkkal

minden vendéglős saját maga
 állíthatja elő szikvizszükségletét

Körzetképviseltek
 átadók.

„Hattyu“ Gőzmosó

és

Fehérnemű Köleszövő Vállalat Budapest, V,
 Korall u. 10. Új telefon: L. 990-73 és 993-76.

Szállít: Damaszt asztal-eműeket, törölruhákat stb
 éttermek, kávéházi üzemek részére. Mérsékelt
 kölesöndíjak. Mosási munkálatokat legkímélete-
 sebben végezzük.

HIKKER GYULA

réz-, vasbutor- és sodronyágybetét gyára
Budapest, VII., Dohány ucca 6.

Telefon: Gyár: J. 424—12. **Mintaraktár.**

Szálloda, kórház és penzió teljes berendezések

Réz- és vasbutorok, valamint gyermekkocsik szakszerű
 javítását, fényezését és csiszolását elvállalom.

TELEFON: JÓZSEF 58—61.

HEGEDÜS A. BUDAPEST, AKÁCFA U. 27.

A főváros legrégebbi és legmegbízhatóbb ingatlan-, szálloda-, vendéglő

KÖZVETÍTŐ IRODÁJA

KÉRJEN AJÁNLATOT!

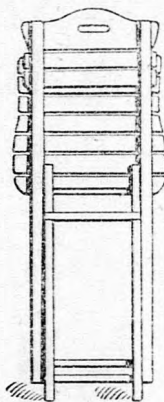
Eladó üzletét jelentse be, azonnal értesítem. — Állandó megbízások a főváros és a vidék legjobb üzleteire

RÓTH JENŐ Budapest, VI., Király ucca 54.

TELEFON.

Állandóan nagy raktár keveset használt és új vendéglői berendezésekben és egyes berendezési tárgyakban, úgymint sörpultok
 és apparátusok, asztalok, székek, ürmértekek stb. Alpacca, porcellán és mindennemű vendéglői, kávéházi és korcsmai fel-
 szerelés legolcsóbb beszerzési forrása. Használt tárgyak vétele.

Vendéglői, korcsmai és kávéházi berendezések raktára. — Nagy választék tekeasztalokban!



Vendéglői

és kávéházi **beren-
 dezések.** — Asztalok,
 székek, **billiárdok,**
evőeszközök,
alpakka és china
 ezüst áruk új és hasz-
 nált állapotban.

Kugli bábuk és lignum
 sanktum golyók.

Arjegyzék, költségvetés díjtalan

Fried Zsigmond és Fia Budapest
KIRÁLY-UTCA 39. SZ.

SZÖNYEG

Mindenféle perzsa, argaman és egyéb szőnyegek,
 takarók különösen *kávéházi és éttermi kokusz,*
nyírott és egyéb erős futószőnyegek legolcsóbb
 bevásárlási forrása.

SCHILLINGER BÉLA

Budapest VI., Teréz körút 15. — Alapítva 1906-ban.
 49. számú nagyjegyzék ingyen és bérmentve.

Özv. Berkovits Károlyné

Budapest, VII., Sip ucca 4. — Telefon: J. 425 31.

Hektograph, papírszalvéta, blokk,
étlap, fogvájó, billiárdgolyók, dákok,
sakkok és az összes vendéglői és kávéházi
 kellékek legolcsóbban.