

ELŐFIZETÉSI ÁRA:
EGÉSZ ÉVRE . . . 16.— P.
FÉL ÉVRE . . . 8.— P.
M. kir. postatakatékpénz-
tári csekkszámja 38990 sz.

A hirdetés díj mm. könt 80 fillér
a előre átszondá.
Szívog könt annak a duplája.

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata és az Országos Vendéglős Egyesületnek hivatalos közlönye

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

(A KORCSMÁROS" MELLÉKLETTEL)

**SZERKESZTŐSÉG
ÉS KIADÓHIVATAL:**
BUDAPEST, VI., ARADI U. 11.
IV. EMELET 4. SZÁM. (LIFT.)
Terés körútnál.

TELEFON: LIPÓT 912-50

LAPMEGJELENÉS:
MINDEN HÓ 1. ÉN ÉS 15. ÉN.

A fogadás-, vendéglős-, korcsmáros- és kávéház-, idegenforgalmi, borgazdasági és pincérkérdéseket képviselő szaklap

Popper Mór és Lipót rt. bornagykereskedés

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8. szám.

Telefon: József 359-78.

Alapított 1869. évben.

Az 1922. évi országos szőlő és borgazdasági kiállításon
aranyéremmel kitüntetve.

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

„THONET-MUNDUS“

Egyesült Magyar Hajlított Fabutorgyárak
Részvénytársaság

BUDAPEST, IV., VÁCI UCCA 11a.

Telefon: Aut. 874-01. Aut. 825-01.



Hajlított fabutorok és
kertszékek kávéházak,
vendéglők és szállodák
számára, közismerten
legelsőrendű kivitelben.

Szent István Sörtersör

Sörkimérők

vendéglői berendezések,
jégszekrények minden
méretben, csakis első-
rangú kivitelben

Stiller Arthur

Budapest, VII., Kazinczy-u. 6/b.
(Ezelőtt: VIII., József ucca 6. szám.)

Kérjen árjegyzéket!

Telefon: József 413-70.

Saját érdekében

mindennemű bevásárlás előtt keresse
fel dűsan felszerelt

pincegazdasági szaküzletemet,

hol nagy gyári rektárt talál: borszi-
vattyúk, borszürök, sórapparátusok,
jégszekrények, gummibortmölők fa- és
rézcsapok, őrmentékek, szűróaszbeszt,
lopók, must- és borfokolók, para/e- és
fadugók, padló-pormentesítő-olaj, ká-
dárszerszámok és mindennemű pincé-
szeti felszerelésekből.

FÄRBER KÁROLY

Budapest, VIII., Rákóczi út 63.

(Keleti pályaudvar mellett.)

Telefon: József 441-24.

Árajánlatot díjmentesen szolgálók.
Ezen hirdetésre hivatkozók 5% ár-
engedményben részesülnek!

BORTÖRVÉNY KIVONAT

kapható a Fogadó kiadó-
hivatalában, Aradi u. 11.
Darabja 96 fillér. Vidékre portó fizetendő.

SZENT LUKÁCSFÜRDŐ R.-T.

Kristály

ásványvize mindenütt
kapható!

Figyeljünk az eredeti márkára.

Távirat: Kristály, Budapest

Gyomorsav túltengés, fekély
ellen Cigelka „István“ vizet
igyunk. A Cigelka jódos
gyógyforrások magyarországi
vezérképvislete, Sas-ucca 29.
Tel.: 120-20.



FUTÓLÉPÉSSEN

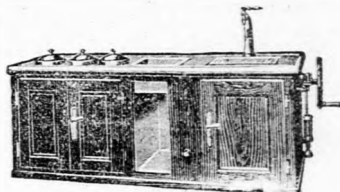
jön a sorszezon,
ne habozzon tehát,
hanem rendeljen meg még ma
egy jó sörapparatust!

az EGYESÜLT GÉP- ÉS FÉM-

ÁRUGYÁRAK R.-T. Budapest, VI.,
Lőportár u. 9-11
cégnél! Telefon: Aut. 275-13 és 275-14.

Békebeli minőségű bor- és sör-
pultok, szikvizgyári beren-
dezések állandóan raktáron.

Kérjen árajánlatot!



HENNEFELD

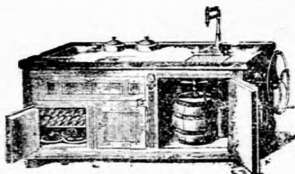
VI., Gr. Zichy Jenő ucca 5.

Szabadalm. jégsekreányek és sörkimérő készülékek.

R.-T. JÉGSZEKRENY-
GYÁRA, BUDAPEST.

Telefon: A. 114-29.

Sörszerelvények.
Kedvező fizetési
feltételek.



Jégsekreányek és
sörkimérők
pontos javítása.

Árjegyzék ingyen és bérmentve!

KREIBICH

szállodai, kávéházi és vendéglői összehajszemélyzetek elhelyező irodája

mely 30 év óta fennálló és úgy a főnök urak, mint az elhelyezett személyzet teljes elismerését érdemelte ki.

Budapest, VI., Kaas Ivor u. 3.
Telefon: József 401-13.

Művészi és modern siremlékek



Valentin Vilmos

sírköze és kőfaragótelepe

Budapest, X., Újtemetőnél

Telefon: J. 359-65.

Hacker és Társa

chinaezüst
és alpacca-árúk

Budapest,
VII., Sip ucca 6.

Telefon: József 354-55.



ENGEL JULIA UTÓDA

ANDORF JÓZSEFNÉ

a Keszey-étterem főpincéjének neje

keztük gyári lerakata

Budapest, VII., Erzsébet körút 5. sz.

Saját gyártmányú keztük. — Őz- és scharvasbőrkülönlegességek. — Fűzők. — Gyógyhaskók mértek után. — Melltartók. — Harisnyák. — Tanc- és selyemharisnyák. — Vidéki rendeléseket postán. — Tisztítást, javítást vállal.

Fenőkövek

Csiszolópórok. Filcek. Csiszolóvászna. Kőszőrűkövek és gépek. Zsírfolt- és rozsdaeltávolító gumik és sikálóanyagok

legújtanosabban csak

Fenyvesi Aladár szaküzletében

Budapest, VIII., József körút 66.
Telefonszám: József 325-65.

Hexner József

Budapest, VI., Király ucca 25.

Kávéházi és vendéglői
felszerelések szaküzlete

Telefon: József 429-02.



Szállít mindennemű alpacca és alpacczezüst felszerelési tárgyakat. — Evőeszközök legolcsóbb beszerzési forrása. Billiárdasztalok, golyók, dákók, dominók, étermi márvány- és kártyasztalok. — Sörkimérő-készülékek minden méretben, borkimérő asztallal, levegő vagy szénsavnyomásra is. Hitelesített vendéglői üvegárúk a legnagyobb választékban gyári áron. Újraezüstözés és alpaccáárúk javítása jutányos áron. Kérjen árjegyzéket. Saját vagy megadott tervek szerint teljes szálloda-, étterem-, kávéház-, cukrászda- és kaszinóberendezések.

Ifj. Grünwald Mór

IV., Ferenc József rakpart 6.

Telefon: Aut. 843-39.

Üveg és porcellán

NÖSNER

PEZSGÓGYÁROS

EXTRA

Habzóbor

P 2.80



Telefon: J. 328-21.

Budapest, VIII., Salátróm ucca 3.

„Hattyu“ Gőzmosó

és

Fehérmű Kölcshöz Vállalat

Budapest, V., Korall ucca 10. szám
Új telefon: Lipót 990-73 és 993-76.



Szállít: Damaszt asztalneműekkel, törölruhákat stb. ettermek, kávéházi üzemek részére. Méréskelt kölcshöz. Mosási munkálatokat legkíméletesebben végezzük.

Páratlan sikere van

Podruzsik Béla

a Hungária nagyszálló konyhafőnöke

Legújabb

Szakácskönyvének

a polgári konyha, házi cukrászat és a diétás főzés ismereteivel.

A könyv ára portómentesen küldve 10 pengő 60 fillér. Megrendelhető az összeg előzeies beküldésével lapunk kiadóhivatalában.

Egy tiszta szoba

üresen vagy butorozva, egy-két főteremnek kiadó. Pincéreknek kiválóan alkalmas. Salmen, VII., Elemér u. 22. sz. IV. em. 36.

Báránd nagyközségben (Biharmegye) főterem levő tömnetelű vendéglő, mely áll öt vendégszobából, egy étteremből, két ivószobából s megfelelő mellékhelyiségek s épületekből, nyugalomba vonulás mielőtt eladó. — Az épület elsőosztályú téglából épült. Erdekldők forduljanak közvetlen Pálfi Antal vendéglős tulajdonoshoz Báránd, 603. szám, Biharmegye.

Váci Borkereskedelmi R.-T., Vác

Szent Ferencrendiek borpince bérlete

Aranyéremmel kitüntetve

Telefon: 69.

Postatakarékp. sz. 53225.

BERKEL

mérleg és sonkavágógép
uralja a világot!

ELŐFIZETÉSI ÁRA:
EGÉSZ ÉVRE . . . 16.— P.
FÉL ÉVRE . . . 8.— P.

M. kir. postatakarékpénztári csekk számla 38990 sz.

A hirdetési díj mm.-ként 82 fillérrel előre fizetendő. Szöveg közt ennek a duplája.

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

(„A KORCSMÁROS” MELLÉKLETTEL)

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata és az Országos Vendéglős Egyesületnek hivatalos közlönye

SZERKESZTŐSÉG

ÉS KIADÓHIVATAL:

BUDAPEST, VI. ARADIU 11.
IV. EMELET 4. SZÁM. (LIFT.)
Teréz körútánál.

TELEFON: LIPÓT 912—58

LAPMEGJELENÉS:

MINDEN HÓ 1.ÉN ÉS 15.ÉN.

A fogadás-, vendéglős-, korcsmáros- és kávéspár, idegenforgalmi, borszárművelési és pincérkérdéseket képviselő szaktalpa

A szesz italok kiszolgáltatása és a szórakozóhelyek látogatása terén az ifjúság védelme

Az ifjúságnak a szesz italok kiszolgáltatása és szórakozó helyek látogatása terén való védelméről szóló 1927. XXXIII. tc. a kihirdetést követő tizenötödik napon, vagyis az 1928. évi január hó 12-én életbelépett. A törvényre vonatkozólag most a m. kir. belügyminiszternek 329.609—1928. B. M. számú körrendeletével utasítást ad annak végrehajtására. Azt mondja a rendelet:

A törvény végrehajtásával megbízott m. kir. népjóléti és munkaügyi miniszter úrral egyetértve elrendelem, hogy az összes rendőri hatóságok és közegek a törvény 1. §-ában foglalt tiltó rendelkezések megtartását állandóan és lelkiismeretesen ellenőrizzék és ha törvényellenes magatartást tapasztalnak, megtorlása iránt a törvény 2—4. §-ában foglalt rendelkezések figyelembevételével intézkedjenek.

Felhívom Cimedet, figyelmeztesse az alárendelt hatóságokat és taníttassa ki a rendőrség és esendőrség legénységét állományába tartozó közegeket, hogy ennek a törvénynek végrehajtása körül lehető tapintattal járjanak el, nehogy az egyéni szabadság körébe mélyebben belenyúljanak, mint ahogy azt a törvénynek önmagukban helyes rendelkezései szükségképpen megkövetelik. Kerülni kell azt, hogy a törvény rendelkezései szemben találják magukat a népesség általános felfogásával és szokásaival, hanem ellenkezőleg, a végrehajtásnak akként kell történnie, hogy a törvény célzait mind szélesebb köröknek megértésére és támogatására számíthatassanak.

A közegeknek tudniok kell, hogy a törvénynek nem az a célja, hogy a tizenévesek életüket meg nem haladott ifjú egyének szesz ital fogyasztását mindig és minden körülmények között megakadályozza, hanem célja csak az, hogy ezeknek az ifjú egyéneknek nyilvános italozását, érte ezalatt a szeszitalok fogyasztását, kizárja.

Elsősorban tehát nem avatkozhatnak a hatóság közegei a magánélet körében végbemenő szórakozásokba, *úgyisint nem szabad háborgatni a szokásos zárthörű összejöveteleket azon a címen, hogy a résztvevők korát és a fogyasztott italok minőségét meg kell állapítani.*

A kímélet azonban csak addig a határig tart, amíg a szórakozás nem lépi túl a társadalmi szokások által megszabott kereteket, vagy nem fajul el a tisztességbe ütköző módon, vagy nem célozza a törvény kijátszását.

Megvilágításképpen szolgáljanak a következő példák.

Ha a törvényben említett ifjú egyén otthon, lakásán, családjá körében, vagy pedig, ha nem is családjá körében, illetőleg nem is lakásán, hanem vendéghelyen más családnál szesz ital fogyaszt, ez a eseménye a törvény tiltó rendelkezésébe nem ütközik, mert hiányzik a törvényben megállapított az az ismérv, amely szerint a szesz ital fogyasztása csak nyilvános helyiségben, vagy nyilvános helyen tilos.

Magánlakások ugyanis nyilvános helyiségnek nem tekinthetők.

Ez a szempont viszont nem jelenti azt, mintha a törvény rendelkezését kijátszani szabadna aképpen, hogy *valaki saját magánlakásán ellenérték fejében ifjú egyéneknek is italoztatt enged, vagy a szesz italokat ott helyben való fogyasztásra maga vagy hozzátartozók vagy alkalmazottak útján ellenérték fejében rendszeresen kiszolgáltatja.* A hatóság ugyanis nem nyújthat segédkezet ahhoz, hogy a törvény célzatát rosszhiszemű eljárással kijátszák és hogy a nyilvánosság jellegének hiányában saját magánlakásán nemesak rokonai, baráti, vagy foglalkozási alapon hozzá bejáróknak, hanem bárkinek is szesz ital szolgáltat ki.

Amíg tehát a törvény rendelkezései szempontjából véltlen az a falusi gazda, aki hozzá szerződöttes céljából bejáró vagy felfogadott ifjú munkásnak szesz ital szolgáltat ki, addig kétségtelenül vétkes az, aki lakását ellenérték fejében ifjú egyéneknek is szesz italokat szolgáltat ki ottani fogyasztásra,

még pedig úgy, hogy azok általában nem is mint rokonok, barátok, vagy ismerősök, hanem kizárólag jórészt a szesz ital fogyasztása végett járnak be az illetők lakására.

Eppen az ilyen zátkocsmaik felkutatása és az ily körülmények között elkövetett kihágások példás megbüntetésére egyik legjelentősebb feladata a törvényt végrehajtó közegeknek.

Másrészt a korcsmában, vendéglőben, kávéházban, stb. történő szesz ital fogyasztás sem tekinthető a törvény vonatkozó rendelkezései megsértésének abban az esetben, amikor valamely család vagy több család együtt saját tagjaira és barátaira szorítókozó meghívás alapján a kocsma, a vendéglő, stb. külön helyiségében tart szórakoztató összejövetelt. Különösen, ha az összejövetelnek alapja a családi élet, pl. eljegyzés, házasság, keresztelés stb. Az ily családi összejöveteleken résztvevő és tizenévesek életüket meg nem haladott ifjú egyének felelősségre vonása elmaradhat, ha a szeszital fogyasztása a család körében marad. Önként érthető azonban, hogy ebben az esetben is érvényesül az 1879. XL. tc. 85. §-ának első bekezdése, amely szerint kihágást követ el és meg kell büntetni azt, aki a korcsmában, vendéglőben, stb. valakit, tehát akár ifjú egyént is lerészegít, továbbá azt aki a szesz italok eladásával iparszerűleg foglalkozik, valamint megbizottját, ha részesnek, noha ezt az állapotát tudja, mégis szesz ital ad. Bizonyára még súlyosabb kihágási felelősség büntetése terheli azt, aki az ily eseményt ifjú egyénnel szemben követi el.

Elvárom, hogy a rendőrhatalóságok, továbbá a m. kir. állami rendőrség és m. kir. esendőrség tagjai a törvény példaszzerű felsorolásokkal is megvilágított célzatának érvényesítését kellő buzgalommal és tapasztalattal biztosítsák.

Budapestben, 1929. évi március hó 21-én. Dr. Scitovszky Béla s. k., m. kir. belügyminiszter.

REISZMAN GÉZA

BORNAGYKERESKEDŐ KITÜNŐ HORDÓS ÉS PALACKBORAI

VÁC

Postatakarékpénztári számla: 19665

Sürgőny cím: REISZMAN BORNAGYKERESKEDŐ

Telefon: 64.

E rendelet alkalmazása és végrehajtása szerintünk még sok kontroverzióra fog alkalmat adni, azért közöljük az 1927:XXXIII. tc.-ét és kérjük olvasóinkat, hogy annak figyelmes elvlasása után a közleményt tegyék el.

A körrendelet alapjául szolgáló törvényeink a következők:

1927. évi XXXIII. törvényeink.

1. §. Olyan ifjú egyén számára, aki élete tizennyolcadik évét még be nem töltötte, nyilvános helyiségben vagy helyen (akár vendéglőben, kávéházban, szállodában, kimerésben, koresmában, automatabüfében, üzletben, akár kirándulóhelyen, vásáron, búcsújáróhelyen, tanemultságban, stb.) szeszes italt (bort, gyümölcsbort, pezsgőt, sört, pálinkát, likórt, stb.) sem fizetésért, sem ingyen kiszolgálni nem szabad még abban az esetben sem, ha felnőtt kiséretében van.

Nyilvános helyiségben vagy helyen ilyen ifjú egyén számára szeszes italt felnevelhet és a törvényes képviselő vagy a felügyeletre jogosult egyén sem engedheti meg neki ilyen ital fogyasztását.

Ha kétséges, hogy az ifjú egyén betöltötte-e életének tizennyolcadik évét, számára szeszes italt kiszolgáltatni csak abban az esetben szabad, ha hatóság bizonyítvánnyal igazolja, hogy életének tizennyolcadik évét betöltötte. Ilyen igazolás hiányában a szeszes italt kiszolgáltatását meg kell tagadni.

Nem terjed ki a tilalom olyan esetekre, amikor az ifjú egyén az italt a nyilvános helyiségben vagy helyen kívül történő fogyasztásra olyan egyén számára viszi, aki a törvény értelmében szeszes italt fogyasztására jogosult.

A m. kir. népjóléti és munkaügyi miniszter felhatalmazást kap, hogy a földművelésügyi miniszterrel, a pénzügyminiszterrel, a belügyminiszterrel, a vallás- és közoktatásügyi miniszterrel egyetértően az első bekezdésben említett korhatárt a 2. és 4. §-ban meghatározott jogkövetkezményekre kiterjedő hatállyal a betöltött huszonegyedik életévre rendelettel felemelhesse.

2. §. Amennyiben a cselekmény súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágás követ el és két hónapig terjedhető elzárással és kétszáznyolcvan pengőig terjedhető pénzbírsággal büntetendő:

1. aki az 1. §-ban megállapított tilalom ellenére szándékosan vagy a köteles gondosság elmulasztásával életének tizennyolcadik évét be nem töltött egyén számára szeszes italt kiszolgált;

2. az a felnőtt egyén, aki az 1. §-ban megszabott tilalom ellenére életének tizennyolcadik évét be nem töltött egyén számára szeszes italt rendel, vagy neki ilyen ital fogyasztását enged;

3. aki, mint szeszes ital eladásával foglalkozó üzlemnek tulajdonosa vagy felelős vezetője, szándékosan vagy gondatlanságból eltűri, hogy helyiségében

alkalmaztja az 1. pont alá eső cselekményt kövessen el.

3. §. A 2. §-ban meghatározott kihágás miatt az eljárás a közigazgatási hatóságoknak, mint rendőri büntető bíróságoknak, a m. kir. állami rendőrség működése területén pedig a m. kir. állami rendőrségnek hatáskörébe tartozik. Harmadfokon a m. kir. belügyminiszter bíraskodik.

4. §. Az italmérési engedélyt az engedélyestől el kell vonni, ha az engedélyest vagy felelős üzletvezetőjét vagy más alkalmazottját kihágás miatt azért, mert más szándékosan lerészegített vagy részegnek vagy élete tizennyolcadik évét be nem töltött egyének szeszes italt szolgáltatott ki, az 1879:XL. tc. 85. §-ának első bekezdése, illetőleg a jelen törvény 2. §-a alapján öt éven belül legalább három ízben jogerősen megbüntették.

Az italmérési engedélyt az engedélyestől el lehet vonni, ha az engedélyest vagy felelős üzletvezetőjét vagy más alkalmazottját a jelen §. első bekezdésében megjelölt valamely kihágás miatt — habár csak első vagy másod ízben avagy harmadszor ugyan, de az ott meghatározott öt évi időtartamon túl — jogerősen megbüntették.

Az első bekezdésben foglalt rendel-

kezés az állami italmérési jövedékről szóló 1921. évi IV. törvényeink 17. §-a első bekezdésének 4. pontja helyébe, a második bekezdésben foglalt rendelkezés pedig az említett törvényszakas második bekezdésének g) pontja helyébe lép.

5. §. A m. kir. belügyminiszter felhatalmazást kap, hogy a m. kir. népjóléti és munkaügyi miniszterrel, a m. kir. igazságügyminiszterrel, a m. kir. vallás- és közoktatásügyi miniszterrel és a m. kir. pénzügyminiszterrel egyetértve rendelettel állapítsa meg, milyen korú ifjú egyének látogathatnak a közönség szórakoztatására szolgáló nyilvános helyiségeket és helyeket, tekintet nélkül arra, hogy szolgáltatnak-e ki ott szeszes italt vagy sem.

6. §. A kihágásokról szóló 1879:XL. tc. 85. §-ának második és harmadik bekezdése, valamint az állami italmérési jövedékről szóló 1921. IV. tc. 17. §-a első bekezdésének 4. pontja és második bekezdésének g) pontja hatályát veszti.

7. §. Ez a törvény a kihirdetését követő tizenötödik napon lép életbe, Végrehajtásával a m. kir. népjóléti és munkaügyi miniszter bízott meg, aki az érdekelt miniszterekkel egyetértve jár el.

Az IBUSZ és a pályaudvari vendéglők

Az egyik napilap az Ibusznál történt százezer pengős sikkasztás alkalmával részletesebben foglalkozik az IBUSZ-szal és többek közt ezeket írja erről a vállalatról, amelyre még máskor is vissza fogunk térni:

Az IBUSZ állami érdekeltységű vállalkozás, a MÁV-nak részvénytársasági alapon működő üzeme, amely a vasúti árusítás és szállítás és jegyüzlet különböző monopóliumait élvezi. Ilyen körülmények között feltehető, hogy igazgatóságában elsősorban szakemberek és olyan emberek foglalnak helyet, akiknek más érdekeltségük nincsen, akik semmiféle inkompatibilitásba nem kerülnek állásuknál fogva. Az IBUSZ két legfőbb vezetője: Keleti Dénes ny. helyettes államtitkár és Tasnády-Szűts András, aki Keleti mellett a MÁV. alelnöke volt. Az IBUSZ megalkalása után Tasnády-Szűts András nyomban elfoglalta az alelnöki széket, míg az elnöki állást nem töltötték be, csak miután Keleti Dénes a MÁV-nál nyugalmába ment. Keleti Dénes és Szűts András bizonyosan nyugdíjuk sokszorosát élvezik, hogy úgy mondjuk, nyugdíjpotlékként.

Az igazgatóságban helyet foglalnak: Keleti Dénes (elnök), Tasnády-Szűts András, dr. Angyán Béla, dr. Bárczy István, Bárony Oszkár, Frank Gusztáv, Gutthard Béla Tódor, dr. Jakab Oszlár, Horánszky Gyula, Mátray Elemér, dr. Némethy Károly, Fehér Ottó, Erney Károly, dr. Rajner Béla, dr. Tormay Géza, Schmelezer Károly, dr. Vákár P. Arthur, Hermann Stilke, Lázár László, Petrovich György. Az igazgatóság tagjai között tehát három

képviselő: Bárczy István, Angyán Béla és Petrovich György foglalnak helyet.

A Compass adatai szerint a vállalat üzletköre: hirlap, könyv, cukorka, dohány, drogéria, stb. árusítása a vasutak területén kizárólagos joggal, továbbá a hirlap- és könyvszállítás, vasúti hirdetések, vasúti, halálkocsis és hajójegyek stb. kiadása, stb. Egész sereg monopólium, koncesszió. Aki belép a vasúti pályaudvarra, csak az IBUSZ-tól vásárolhat. Övé a vasúti jegyek koncessziója, a hirlapszállítás, a vasúti trafik és minden egyéb . . .

Azt írja a fenti cikk: „Övé . . . a vasúti trafik és minden egyéb . . .” Igen, a vasúti vendéglősöktől ez a vállalat rekompenzáció nélkül elvette részben a pályaudvari gyümölcsárusítását, most nem régen megtiltatta a cukorka és csokoládé árusítását a vasúti vendéglősöknek, mert az a cikk árusítása kizárólag az IBUSZ érdekeltiségehez tartozik az Arriba Csokoládé-árnyégar Rt. és a pályaudvari vendéglősöknek egyelőre — csak egyelőre! — esélyük van eddességeket szabad árusítani, amibe liszt van. Egyszer ez a vállalat már a sörméret is mo-

Utazásra legjobb a

Stauffer

dobozos Romadour és blokk-ementáli

világmárka!

Központ: Répcelak.



Korányi és Fröhlich redőnygyár

• BUDAPEST, KISFALUDY-U. 5./F. •
TELEFON: J. 323-76.

**NAPELLENZŐ SZERKEZETEK ÉS PONYVA-
SATRAK A LEGMODERNEBB KIVITELBEN!**

ADAJANLATOKKAL, RAJZOKKAL ÉS TERVEKKEL DUTALANUL SZOLGALUNK!

nopolizálni akarta a vasutón, de ez nem sikerült. De köztudomású, hogy e vállalat egyik be nem vallott végcélja, az összes Máv. vendéglőket olyanformán, mint a Déli vasútnál a DEVART tette, bérbe venni. Hogy azután a vasúti vendéglősök hogyan fognak tudni megélni, feltéve, hogy az IBUSZ-nak ez sikerül, nem tudjuk. Most látjuk, hogy e vállalat lassanként egyes árucikkeket a vendéglősöktől elvon és azt közgeivel árusítja. Hogy az esetben, ha sikerülne a Máv. vendéglők bérletét magához ragadni, hogyan ala-

kulna ki az üzletvezetőkké degradált vasúti vendéglő bérlők helyzete, nem tudjuk. Csak azt látjuk, hogy e vállalat rettenetes nagy agilitást fejt ki, hogy minél több vállalatot érdekelt-ségébe belekapcsolja.

Úgy tudjuk, hogy a pályaudvari vendéglősök tisztában vannak e vállalat céljaival és hisszük, hogy fognak megfelelő módot találni, hogy önálló sá-gukat biztosítani tudják. Mert ha rem lesz önállóság, nem használ már semmiféle betársulást!

Fgy

Társulati élet

A Somogy megyei Vendéglősök és

Koresmárosok Egyesülete

április hó 27-én tartja fennállásának 25-ik évfordulóját. Lapunk zártáig a program még egész napra nincs véglegesen összeállítva, de nagyvonalokban ilyen lesz a jubileum lefolyása: Reggel 9 órakor, midőn minden irányból a vonatok már beérkeztek, istentisztelet lesz, amelyre az egyesület tagjai és a vendégek zászlóval fognak felvonulni. 10 órakor ünnepélyes díszkögyülés a Korona szálló termében amelyen a hatóságok vezetői és a vendégek is részt vesznek. Az ünnepélyes díszgyűlés után értekezlet lesz, amelyen úgy a helybeli, mint a vidéki kartársak sérelmei fognak szőnyegre kerülni. Délben díszebéd, amelyen hatóságok képviselői és vendégek is résztvesznek. Délután látogatás a kaposvári sörgyárban, az egyik bormagykereskedő és likörgyári cégnél és a helyi szálmagyárban. Este 9 órakor megyei ismerkedési estély táncgal, — a „Turul” szállóban. Bésán Antal, az egyesület elnöke felkéri a kartársakat, hogy a somogyi vendéglősök és koresmárosok egyesületének 25 éves jubileum ünnepélyén — kevéssé szakmabeli szervezett van, amely ily hosszú fennállásra tekinthet vissza — ne csak maguk jelenjenek meg, hanem családtagjaikat is hozzák magukkal. A somogyi kartársak jubileumán Budapestről is több kartárs fog részt venni, úgyszintén az Országos Vendéglős Egyesület vezetőisége.

Csorna. A csornai általános ipartestület és hó elején tartotta tisztújító közgyűlését, ez alkalommal Dreisziger Nándor ottani vendégloást Taszler Gyula volt ipartestületi elnökkel szemben szótöbbséggel elnökké választották. Dreisziger Nándor a második vendéglős hazánkban, aki az általános ipartestületben az elnöki tisztséget betölti.

Szentendre. Az Országos Vendéglős Egyesület Pomázijárás Vendéglős Csoportja április 9-én tartott értekezletén Kezézéri Róth István elnök bejelentette, hogy a Fővárosi Sörfőzde öleső sörájanlatán kívül a másik két kőbányai sörgyár képviselői is olcsóbb árajánlatot tettek a sörszállítástba és pedig a Dreher, Részvény-Haggenmacher sörgyár lerakata a 14 cukorfoktartalmú sört 68 pengőért, a 12 fokosát pedig 58 pengőért szállítja, palacsört pedig 54, illetve 48 fillérért; a Polgári Serfözde raktárosa viszont

Hírek a sörfrontról

Lapunk más helyén olvasható, hogy a pomázi járásban nemcsak a Fővárosi Serfözde tett ajánlatot olcsóbb sör szállítására, hanem a többi kőbányai sörgyárak raktárosai is — valószínűleg a sörgyárak beleegyezésével. A Részvény-Haggenmacher és Dreher-sörgyár képviselője a fenti járásban a 14 cukorfoktartalmú sört hlként 69 pengőért (palacsört 54 fillérért), a 12 cukorfoktartalmú sört pedig 58 pengőért (palacsört 48 fillérért) szállítja. A Polgári Serfözde raktárosa pedig a 14 fokosát 66 pengőért (palacsört 53 fillérért), a 12 fokosát pedig 56 pengőért (palacsört 46 fillérért) szállítja.

Budafokon a Fővárosi Serfözde lerakatának kezelője hordósörnél 7, palacsörnél 5 százalék visszatérítést ad. Mintán a sörgyárak december óta maguk közt az Országos Vendéglős Egyesület által beadott írásbeli kérelem teljesítése miatt eddig megegyezni nem tudtak, a vendéglősök és koresmárosok a szezon előtt egy erőteljes demonstrációval újólag állást akarnak foglalni ezen kérdésben. Emiatt a Rákospalotai Vendéglősök és Koresmárosok Ipartársulata a következő szöveget meghívót boesította ki:

Tisztelt Kartárs úr (úrnő)!

Hódmezővásárhelyen megtartott kongresszuson általános felzudult támadás lett a sörkarjel ellen indítva. Küldöttsek emlékmemorandummal járultak a Kőbányai Sörgyárak Igazgatóságaihoz a kérések teljesítése érdekében. Mind a mai napig semminemű elfogadható választ nem kaptunk, ellenben a budapesti söntések kaptak általunk nem ismert választ, amire mi határozatlan választ kaptunk a söntésesektől.

Tisztelt Kartársaink ezt a sötétben való tapogatódzást, tovább nem bírjuk

tűrni, ezért tisztelettel meghívjuk folyó év

április hó 18-án, d. u. 4 órakor

a Mészáros József, Rákospalota, Hubay Jenő-tér 7. szám alatti vendéglőjében tartandó értekezletre, amelyen a sörfájdalmainkat megtárgyalhatjuk.

A „Fogadó” című szaklap március 1. és április hó 1. számában megjelentek szerint az egyik sörgyár ajánlatot tett 12% sör hl. 54 P. 14% sör hl. 64 P. üvegben 0.36 és 0.44 filléres árra jegeléssel.

Az értekezletre meghívjuk az újpesti, pestújhelyi és a környéki kartársakat is.

Tisztelt Kartársak! Mindenki jöjjön el, akár férfi, akár nő, demonstrálni kell, mert a megélhetésünkről van szó.

Ne féljen senki sem, az egyesülésben rejlik az erő! Kartársi üdvözlettel Rákospalota, 1929. április hó 8-án. — Veres Bálint, elnök. Uborka Mihály, ipart. titkár.

Felkérjük a kartársakat, hogy a fenti gyűlésen Pest környékéről minél számosabban vegyenek részt. A távolabbi vendéglős és koresmáros ipartársulatokat pedig felhívjuk, hogy táviratilag esatlakozzanak az e gyűlésen elfogadásra kerülő határozathoz.

Felhívás. Izsák Géza vendéglőstől megvettem a kaposvári „Nemzeti Kaszinó” vendéglő-üzemét. Felhívom nevezett esetleges hitelezőit, hogy követeléseiket címre nyolc nap alatt jelenték be, mert később érkező bejelentéseket figyelembe nem vehetek.

Biliczky Antal, vendéglős, Kaposvár.

A 27 éve fennálló **Dr. Réh**
Elektromágneses
Gyógyintézetében



több ezren gyógyultak

rheuma,
ischias,
ideg- és ütő-
érbajukból.

Budapest, VII.,
Vilma királynő út 11.
Telefon: J. 326—24.

Kérjen prospektust!

ezzel szemben a 14 fokos sört 66 pengőért, a 12 fokosat pedig 56 pengőért szállítja jegelve házhoz, a palacksört pedig 53, illetve 46 fillérért. Bejelentésre került, hogy egyes községekben most hirdetik ki, hogy a koresmai hitel perelhetése megszűnt. Az értekezlet szerint ezt a „Közhirre téteték” olyan formán csinálják, hogy dobszó mellett kihirdetik, ezentúl a koresmai hitelt nem lehet peresíteni és nem is kell fizetni. Egyes helyeken kérték a jegyzőket, hogy azt is hirdesse ki, hogy aki ennek dacára hitelben fogyaszt a vendéglőben vagy koresmában, esalást követ el, de ezt a kérelmet nem teljesítették. Az értekezlet elhatározta, hogy az Országos Vendéglős Egyesület vezetőségét felkéri, hogy ebben a tárgyban illetékes helyen járjon el, miszerint a közbiztonsági közegeknek adjanak utasítást, hogy az esetben, ha valaki a tulajdonos előzetes tudomása és beleegyezése nélkül hitelbe eszik és iszik, úgy felhívásra a csendőrség vagy rendőrség az ily egyént köteles legyen igazoltatni és esalásért a feljelentést megtenni. Végül az értekezlet elhatározta, hogy a legközelebbi értekezletet Pilisborosjenőn május 7-én délután 2 órakor a Stadtmüller-féle vendéglőben tartják.

Budafok. A Budafok és vidékén működő Vendéglőspártársulat április hó 10-én tartott választmányi ülésén Hofmeister Kálmán elnök elparentálta Karlbauer Sebő vendéglőt, az ipartársulat korán elhunyt választmányi tagját. A folyó ügyek letárgyalása után tárgyalatott a Magyar Szövegírók és Zeneszerzők Szövetkezete eljárása, hogy egyszerű közlegyintéssel emeli önkényesen a zenejogdíjakat. Az ipartársulat a miniszternél emiatt küldöttéig fog panaszt emelni. Az elnök figyelmezteti a tagokat, hogy a most megjelent körrendeletet, amely a fiatalokúak szesz italokkal való kiszolgáltatását tilalmazza, figyelemmel olvassák át és tartsák be. Bejelentésre került, hogy a Dreher-féle sörraktáros a pomázi járásban a vendéglősöknek az eddigi áráknál olcsóbban szállítja a sört, úgyszintén a Polgári Serfözde is. Továbbá be lett jelentve, hogy a Fővárosi Serfözde raktárosa Budafokon

a hordósor után 7, a palacksör után 5 százalék visszatérítést nyújt. A közgyűlés előkészítésére egy bizottság megválasztása után elnök a választmányi ülést bezárja.

A „Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Koresmárosok és Alkalmazottak Országos Nyugdíjgyejeülete”

1929. évi május hó 8-án d. e. fél 10 órakor a régi képviselőházban (VIII. Főherceg Sándor ucca 8.) **rendes évi közgyűlést** tart, amelyre az egyesület tagjait tisztelettel meghívják. Budapest, 1929. évi április hó 1-én. Malosik Ferenc elnök, Bolgár Menyhért, titkár.

Tárgysorozat: 1. A közgyűlés megnyitása. 2. Évi jelentés előterjesztése. 3. Számvizsgáló bizottság jelentése. 4. Költségvetés és zárszámadások tárgyában határozat. 5. Indítványok. A közgyűlésen csak a központi irodához 8 nappal előbb írásban benyújtott indítványok tárgyalhatók.

A „Szállodások, Vendéglősök stb. Országos Szövetsége”

május 7-én tartja Budapesten ideit rendezés évi közgyűlését. A közgyűlésen csak olyan kartárs vehet részt, szóvalhat fel, szavazhat aki a szövetség tagja és annak tagsági díját megfizette.

A sör előállításának és fajai*)

A sör főképen abban különbözik a bortól, hogy míg a bor nyersanyaga a szőlő vagy más gyümölcstartalmu leve, addig a sör nyersanyaga keményítőt tartalmazó u. n. lisztes anyag, víz és komló. Ennek következtében a sörben sokkal több az el nem erjedt anyag, az u. n. extrakt, ami főképen fehérjékből, dextrinből és hamualkatrészekből áll. Miután a sört még erjedésének befejezése előtt lefojtva szokták forgalomba hozni, a sör igen sok szénsavat (szén-dioxidot) tartalmaz erjedt állapotban, ami a sör kimérésekor felszabadul és habot hoz létre.

Nálunk a sört árpamalátából, vízzel, komlóval és élesztővel készítik. Észak-Németországban, különösen Berlinben nagyon szeretik az u. n. *berlini fehér sört*, amelynek fő nyersanyaga a buza, amely rendes élesztőerjedésen kívül tejsavas erjedésen is átmeleg. Dániában az ott kedvelt világos sörhöz gyakran rizst vagy rozst, Amerikában kukoricadarát is használnak. Az angol sörök készítéséhez még invertcukrot vagy keményítőcukrot is használnak.

A sörök jellemző színe a malátától származik aszerint, hogy erősebben vagy gyengébben pörkölt malátát használnak *barna*, illetve *világos söröket* különböztünk meg. Az adagolt komló mennyisége szerint a sör lehet keserű vagy édesebb. A használt malátá mennyiségéhez mérten *egyszerű* és *duplasöröket* ismerünk. Ismerünk a bor jellegéhez közeledő alkoholdús, vagyis erős, nehéz söröket és könnyű, gyenge söröket.

*) „A bor, sör és szesz italok előállításának és kezelése” cím alatt dr. Szathmáry Arisztid és Fuchs Elemér szőlészeti és borászati felügyelők egy hézagpótló és értékes könyvet adtak ki, amely a címben felölelt cikkekről a legalaposabb ismertetést nyújtja. Italmérőknek nélkülözhetetlen ez a kézikönyv. Fenti közleményt a most megjelenő szakkönyvből mutatványkép közöljük. Szakirodalmunk ez újabb műve megrendelhető a szerzőknél, *Budafokon, az állami m. kir. pinceszemeszteri szakiskolában, az ára nyolc pengő.*

Az erjedés minőségéhez mérten megkülönböztünk *fenéken erjedő* és *felszínen erjedő* söröket, gyors fogyasztásra szánt, vagy tartós u. n. *ászok* vagy *export söröket*, végre *hordó- vagy palacksört*.

A nálunk forgalomba hozott sörök három fő típusát különböztetjük meg, u. n. a *bajor, bécsi* vagy *kőbányai* és a *pilzeni* sör típust. A *bajorsör* erősen pörkölt malátával, illetve malátakaramellel bajor módon készül, mely sok extraktot és aránylag kevés alkoholt tartalmaz. Ilyenek a maláta, duplamaláta vagy barátsör, márciusi és baksör. A *pilzeni* világosan pörkölt malátából készül, kevés extrakt és több alkoholtartalommal rendelkezik. Ezért keserű és erős. A *bécsi* vagy *kőbányai* sör típusa a kettő között foglal helyet. Az angol barnasör, az u. t. porter, felszínen erjedő, sok cukrot tartalmazó, nehéz barnasör.

A sör elsősorban élvezeti cikk. Alkoholtartalma mérsékelt fogyasztás mellett a szellemi működést elősegíti, az éhsésszerű érzetet elnyomja és könnyebb testi vagy lelki kimerültségből kisegít. Széndioxid tartalma frissítőleg hat és úgy a szénsav, mint a komlóból kivont keserű anyagok az emésztést elősegítik. Az orvosok gyakran ajánlják vészerény, sovány, gyengegyomrú embereknek vagy üdülő betegeknek,

Budapesti

Nemzetközi

Vásár



Május 4—13.

A magyar ipar bemutatója!

Fogadóipari
gép- és felszerelési csoportok
**50%-os
utazási kedvezmény!**

Részletes felvilágosítás és vásárigazolvány kapható Budapesten: a Vásárirodánál, V., Alkotmány ucca 8. valamint az összes vidéki tb. képviselőteknél

PASCHKA ÉS TÁRSA-
HEIM H.
RT.
BUDAPEST V.
MÁRIA VALÉRIA · U. 10
TELEFON
2236-28

Legmodernebb
napellenző-
és
ponyvásátor-
szerkezetek.

Disztráckerítések

Vasmegeyben, az osztrákok által megszállott részben, járási székhelyen, legelső szálloda és vendéglő nyugatomborbanulás miatt magyar érzésű kártyáknak bérebead. Ajánlkozok közöljék címüket „Szakember” jellege alatt a kiadóhivatallal.

mert a vér köpződését és a zsír lerakódást elősegíti. Mértéken felül a sör élvezete a szervezetre igen káros lehet, iustaságot, a szellemi tevékenység megbénulását, szívelhájasadást és vértorlódást okozhat. Magyarországon, különösen Budapesten — Kőbányán — több mintaszerű berendezett sörgyár működik, amelyek jeles készítményeket *kőbányai sör* néven a világ minden részébe exportálják.

Itt következik azután a *magyar sörgyárak* ismertetése.

2. *Osztrák sörök.* Sehwechati, st. marxi, simmeringi, nussdorfi, hütteldorfi, liesingi, gráci, puntigami.

3. *Cseh sörök.* Pilseni (polgári, részvény, stb.), michelobi.

4. *Német sörök.* Ezek között legelső helyet a *bajor sörök* foglalják el, azok méltán világhírnévre tettek szert. A müncheni (Hofbräu, Spatenbräu, Löwenbräu, Pschorrbräu, Augustinerbräu, Paulanerbräu), kulmbachi, nürnbergi, stb. A berlini és liechtenheimi fehérsör közismert különlegességek.

5. *Angol sörök.* A sötét Porter és a világos Ale (ejtsd „él”) söröket, jó minőségben különösen Londonban, Dublinban, Glasgowban és Leedsben készítik. Igen tartós italok, tengerentúli szállításokra is alkalmasak.

6. *Belga sörök.* Árpamaláta és buza, vagy zabból készülnek. Legkedveltebb és legismertebb fajták a savanykás, igen erős és tartós *Lambik*, amelyet nagy mennyiségben exportálnak. A *Marssör*, melyet Belgiumban fogyasztanak és a Faro, mely *Lambik*- és *Marssörök* egyenlő arányú keverékéből készül.

7. *Francia sörök.* Franciaországnak nincs kiterjedt söripára, mert itt a bor a nemzeti ital. Csak a jobb söröket készítik komló hozzáadással, a közönséges *petite bière-t* anélkül. Nagyobb, leginkább bécsi módra dolgozó gyárak vannak Párisban, Lilleben, Amiens-

ben és Lyonban.

8. *Svéd és norvég sörök.* Mindkét ország már régi idők óta jó sört készít; hazai sörök mellett nagy mennyiséget készítenek bajor, angol, skót izlés szerint. Legjobb norvég sör az alkoholban gazdag *Hardanger*.

9. *Orosz sörök.* A belföldi készítmények között legismertebb a barna *Kievas* egy édeskes-savanykás ital, esékely alkohollal és magas dextrintartalommal.

Különféle közlemények

A 11 napos borkezelési tanfolyam

közbejött akadályok miatt csak e hó vége fele — valószínűleg április 29-én — kezdődik. A tanfolyamra jelentkezők halgaiok idejében erről írásban értesítést kapnak. E tanfolyamra még e hó 20-áig a tan- és kezelési díj lefizetése mellett lehet beiratkozni az Országos Vendéglős Egyesület iródjában (VI. Aradi uca 11.)

A saját termésű bortörkölyből, borseprőből vagy gyümölcsből főzött pálinka mentesítése az általános forgalmi adó alól.

A hivatatos lap rendeletét közöl, a mely szerint az őstermelő a saját termésű bortörkölyből, borseprőből, vagy gyümölcspálinka értékesítéséből származó bevételét után nem tartozik forgalmi adót fizetni, ha a pálinkát nem nyílt üzleti helyiségben árusítja. A másoktól vásárolt törkölyből, seprőből és gyümölcsből főzött, vagy másoktól vásárolt pálinkának adóköteles kereseti tevékenység körében történt értékesítéséből származó bevételek után az általános forgalmi adót meg kell fizetni.

Családi esemény.

Benkő József szekszárdi szállodást b. neje egészséges fiúcskával ajándékozta meg. Nagy az öröm a családban.

Könnyítették és szabályozták a szodátank használatát.

A m. kir. kereskedelemügyi miniszter 85614—1929. XI. K. M. szám alatt a következő leiratot küldte Budapest székesfőváros tanácsához mint II. foku iparhatóságához. E leiratban egyszerűsítette és szabályozta az úgynevezett autótank használatát.

A fenti számú leiratot, amit közlés céljából vettünk, itt következik: A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, V., Ferenc József-tér 5. sz., beadvánnyal fordult hozzám, és ebben előadta, hogy egyes székesfővárosi tisztiorvosok, a közfogyasztásra szánt szikvíz előállításáról és forgalombahozataláról szóló 1928—67.007. XI. számú rendelet kiegészítése és módosítása tárgyában kiadott 1928. évi 125.314—XI. számú rendeletem I. szakaszának d) pontját akként is értelmezik, hogy az autótank a szikvíz elkészítése után sem hozható ki a külön helyiségből, illetve az elkülönített helyről, hanem azt állandóan ott kell tartani. A rendeletnek ez az értelmezése azonban nem állhat meg, mert a rendelet I. §-a csupán a szikvíz előállítására nézve ír elő egyes rendszabályokat, abból az okból, mert csupán a szikvíznek a készülékek előállításának mával fordulhatnak elő balesetek. A szikvíz előállítása után azonban az autótanknak a szállítása épp úgy nem veszélyes, mintha a szikvízkészítőiparos a 67.007—1928. számú rendelet 15. §-ában meghatározott és szikvíz megöltött kimerőkészüléket a fogyasztóhoz szállítja. Arról egyébként, hogy az autótankkal mi történjék akkor, amikor azt nem a szikvíz előállítására használják, illetőleg, amikor az megvan töltve, a rendelet nem is rendelkezik. Felhívom emélfogva a tanácsot, *tájékoztassa megfelelő módon* az I. foku közegészségügyi és az I. foku iparhatóságot arról, hogy az említett

A 27 éve fennálló **Dr. Réh**
Elektromágneses
Gyógyintézetében



több ezren gyógyultak

rheuma,
ischias,
ideg- és ütő-
érbajukból.

Budapest, VII.,
Vilma királyné út 11.
Telefon: J. 326—24.

Kérjen prospektust!

ezzel szemben a 14 fokos sört 66 pengőért, a 12 fokosat pedig 56 pengőért szállítja jegelve házhoz, a palacsört pedig 53, illetve 46 fillérért. Bejelentésre került, hogy egyes községekben most hirdetik ki, hogy a koresmai hitel perelhetése megszűnt. Az értekezlet szerint ezt a „Közhírré tétetik” olyan formán csinálják, hogy dobszó mellett kihirdetik, ezentúl a koresmai hitelt nem lehet peresíteni és nem is kell fizetni. Egyes helyeken kérték a jegyzőket, hogy azt is hirdesse ki, hogy aki ennek dacára hitelben fogyaszt a vendéglőben vagy koresmában, esalást követ el, de ezt a kérelmet nem teljesítették. Az értekezlet elhatározta, hogy az Országos Vendéglős Egyesület vezetőségét felkéri, hogy ebben a tárgyban illetékes helyen járjon el, miszerint a közbiztonsági közegeknek adjanak utasítást, hogy az esetben, ha valaki a tulajdonos előzetes tudomása és beleegyezése nélkül hitelbe eszik és iszik, úgy felhívásra a esendőség vagy rendőrség az ily egyént köteles legyen igazoltatni és esalásért a feljelentést megtenni. Végül az értekezlet elhatározta, hogy a legközelebbi értekezlet Pilsborosijenön május 7-én délután 2 órakor a Stadtmüller-féle vendéglőben tartják.

Budafok. A Budafok és vidékén működő Vendéglőspártársulat április hó 10-én tartott választmányi ülésén Hofmeister Kálmán elnök elparentálta Karlbauer Sebő vendéglőst, az ipartársulat korán elhunyt választmányi tagját. A folyó ügyek letárgyalása után tárgyalattott a Magyar Szövegírók és Zeneszerzők Szövetkezete eljárása, hogy egyszerű kélegyintéssel emeli önkényesen a zenejogdíjakat. Az ipartársulat a miniszternél emiatt küldöttségileg fog panaszt emelni. Az elnök figyelmezteti a tagokat, hogy a most megjelent körrendeletet, amely a fiatalokruak szesz italokkal való kiszolgálását tilalmazza, figyelemmel olvassák át és tartsák be. Bejelentésre került, hogy a Dreher-féle sörraktáros a pomázi járásban a vendéglősöknek az eddigi áráknál olcsóbban szállítja a sört, úgyszintén a Polgári Serfözde is. Továbbá be lett jelentve, hogy a Fővárosi Serfözde raktárosa Budafokon

a hordósor után 7, a palacsör után 5 százalék visszatérítést nyújt. A közgyűlés előkészítésére egy bizottság megválasztása után elnök a választmányi ülést bezárja.

A „Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Koresmárosok és Alkalmazottak Országos Nyugdíjgyesülete”

1929. évi május hó 8-án d. e. fél 10 órakor a régi képviselőházban (VIII., Főherceg Sándor uca 8.) **rendes évi közgyűlést** tart, amelyre az egyesület tagjait tisztelettel meghívják. Budapest, 1929. évi április hó 1-én. Malosik Ferenc elnök, Bolgár Menyhért, titkár.

Tárgysorozat: 1. A közgyűlés megnyitása. 2. Evi jelentés előterjesztése. 3. Számvizsgáló bizottság jelentése. 4. Költségvetés és zárszámadások tárgyában határozat. 5. Indítványok. A közgyűlésen csak a központi irodához 8 nappal előbb írásban benyújtott indítványok tárgyalhatók.

A „Szállodások, Vendéglősök stb. Országos Szövetsége”

május 7-én tartja Budapesten idei rendes évi közgyűlését. A közgyűlésen csak olyan kartárs vehet részt, szólalhat fel, szavazhat aki a szövetség tagja és annak tagsági díját megfizette.

A sör előállításának és fajai*)

A sör főképen abban különbözik a bortól, hogy míg a bor nyersanyaga a szőlő vagy más gyümölestartalma leve, addig a sör nyersanyaga keményítőt tartalmazó u. n. lisztes anyag, víz és komló. Ennek következtében a sörben sokkal több az el nem erjedt anyag, az u. n. extrakt, ami főképen fehérjékből, dextrinből és hamualkatrészekből áll. Miután a sört még erjedésnek befejezése előtt lefojtva szokták forgalomba hozni, a sör igen sok szén-savat (szén-dioxidot) tartalmaz erjedt állapotban, ami a sör kimerésekor felszabadul és habot hoz létre.

Nálunk a sört árpamalátából, vízzel, komlóval és élesztővel készítik. Észak-Németországban, különösen Berlinben nagyon szeretik az u. n. *berlini fehér sört*, amelynek fő nyersanyaga a buza, amely rendes élesztőerjedésen kívül tejsavas erjedésen is átmege. Dániában az ott kedvelt világos sörhöz gyakran rizst vagy rozst, Amerikában kukoricadarát is használnak. Az angol sörök készítéséhez még invert-cukrot vagy keményítőcukrot is használnak.

A sörök jellemző színe a malátától származik aszerint, hogy erősebben vagy gyengébben pörkölt malátát használnak *barna*, illetve *világos söröket* különböztünk meg. Az adagolt komló mennyisége szerint a sör lehet keserű vagy édesebb. A használt malátá mennyiségéhez mérten *egyszerű* és *duplasöröket* ismerünk. Ismerünk a bor jellegéhez közeledő alkoholdús, vagyis erős, nehéz söröket és könnyű, gyenge söröket.

*) „A bor, sör és szesz italok előállításának és kezelése” cím alatt dr. Szathmáry Arisztid és Fuchs Elemér szőlészeti és borászati felügyelők egy hézagpótló és értékes könyvet adtak ki, amely a címben felölt cikkekéről a legalaposabb ismertetést nyújtja. Italmérőknek nélkülözhetetlen ez a kézikönyv. Fenti közleményt a most megjelenő szakkönyvből mutattványkép közöljük. Szakirodalmunk ez újabb műve megrendelhető a szerzőknél, *Budafokon, az állami m. kir. pin-cemesteri szakkiskolában, az ára nyolc pengő.*

Az erjedés minőségéhez mérten különböztetünk *fenéken erjedő* és *felszínen erjedő* söröket, gyors fogyasztásra szánt, vagy tartós u. n. *aszok* vagy *export söröket*, végre *hordó* vagy *palacsört*.

A nálunk forgalomba hozott sörök három főtipusát különböztetjük meg, u. n. a *bajor, bécsi* vagy *kőbányai* és a *pilzeni* sörtipust. A *bajorsör* erősen pörkölt malátával, illetve malátakaramellel bajor módon készül, mely sok extraktot és aránylag kevés alkoholt tartalmaz. Ilyenek a malátá, dupla-malátá vagy barátsör, márciusi és baksör. A *pilzeni* világosan pörkölt malátából készül, kevés extrakt és több alkoholtartalommal rendelkezik. Ezért keserű és erős. A *bécsi* vagy *kőbányai* sör típus a kettő között foglal helyet. Az angol barnasör, az u. t. porter, felszínen erjedő, sok cukrot tartalmazó, nehéz barnasör.

A sör elsősorban élvezeti cikk. Alkohol tartalma mérsékelt fogyasztás mellett a szellemi működés elősegíti, az éhesség érzetét elnyomja és könnyebb testi vagy lelki kimerültségből kiségit. Széndioxid tartalma frissítőleg hat és úgy a szénsav, mint a komlóból kivont keserű anyagok az emésztést elősegítik. Az orvosok gyakran ajánlják vérszegény, sovány, gyengegyomrú embereknek vagy üdülő betegeknek,

Budapesti

Nemzetközi

Vásár



Május 4—13.

A magyar ipar bemutatója!

Fogadóipari
gép- és felszerelési csoportok
50%-os
utazási kedvezmény!

Részletes felvilágosítás és vásárigazolvány kapható Budapesten: a Vásárirodánál, V. Alkotmány uca 8, valamint az összes vidéki tb. képviselőknél

PASCHKA ÉS TÁRSA- HEIM H. RT.

BUDAPEST V.
MÁRIA VALÉRIA · U. 10

TELEFON
T236-28

Legmodernebb
napellenző-
és
ponyvasátor-
szerkezetek.

Disztráckerítések.



Vasmegeyében, az osztrákok által megszállott részén, járási székhelyen, legelső szálloda és vendéglő nyugatombnyomlás miatt magyar érzésű karfársnak bérbeadó. Ajánlkozók közöljék címüket „Szakember” jellegű alatt a kiadóhivatallal.

mert a vér képződését és a zsír lerakódást elősegíti. Mértéken felül a sör élvezete a szervezetet igen káros lehet, lustaságot, a szellemi tevékenység megbénulását, szívelhájasadást és vértorlódást okozhat. Magyarországon, különösen Budapesten — Kőbányán — több mintaszerű berendezett sörgyár működik, amelyek jeles készítményeket *kőbányai sör* néven a világ minden részébe exportálják.

Itt következik azután a *magyar sörgyárak* ismertetése.

2. *Osztrák sörök.* Schwechati, st. marxi, simmeringi, nussdorfi, hütteldorfi, liesingi, gráci, puntigami.

3. *Cseh sörök.* Pilseni (polgári, részvény, stb.), michelobi.

4. *Német sörök.* Ezek között legelső helyet a *bajor sörök* foglalják el, azok méltán világhírnévre tettek szert. A müncheni (Hofbräu, Spatenbräu, Löwenbräu, Pilsenerbräu, Augustinerbräu, Paulanerbräu), kulmbachi, nürnbergi, stb. a berlini és lichtenheimi fehérsör közismert különlegességek.

5. *Angol sörök.* A sötét Porter és a világos Ale (éjtsd „él”) söröket, jó minőségben különösen Londonban, Dublinban, Glasgowban és Leedsben készítik. Igen tartós italok, tengerentúli szállításokra is alkalmasak.

6. *Belga sörök.* Árpamaláta és buza, vagy zabból készülnek. Legkedveltebb és legismertebb fajták a savanykás, igen erős és tartós *Lambik*, amelyet nagy mennyiségben exportálnak. A *Marsör*, melyet Belgiumban fogyasztanak és a Faro, mely Lambik- és Marsörök egyenlő arányú keverékéből készül.

7. *Francia sörök.* Franciaországnak nincs kiterjedt söripara, mert itt a bor a nemzeti ital. Csak a jobb söröket készítik komló hozzáadással, a közönséges *petite bière-t* anélkül. Nagyobb, leginkább bécsi módra dolgozó gyárak vannak Párisban, Lilleben, Amiens-

ben és Lyonban.

8. *Svéd és norvég sörök.* Mindkét ország már régi idők óta jó sört készít; hazai sörök mellett nagy mennyiséget készítenek bajor, angol, skót izlés szerint. Legjobb norvég sör az alkoholban gazdag *Hardanger*.

9. *Orosz sörök.* A belföldi készítmények között legismertebb a barna *Kvas* egy édeskés-savanykás ital, esékely alkohollal és magas dextrintartalommal.

Különbéle közlemények

A 11 napos borkezelési tanfolyam közbejött akadályok miatt csak e hó vége fele — valószínűleg április 29-én — kezdődik. A tanfolyamra jelentkező hallgatók idejében erről írásban értesítést kapnak. E tanfolyamra még e hó 20-áig a tan- és kezelési díj lefizetése mellett lehet beiratkozni az Országos Vendéglős Egyesület irodájában (VI. Aradi uca 11.)

A saját terméű bortörkölyből, borseprőből vagy gyümölcsből főzött pálinka mentesítése az általános forgalmi adó alól.

A hivatalos lap rendeletet közöl, a mely szerint az östermelő a saját terméű bortörkölyből, borseprőből, vagy gyümölespálinka értékesítéséből származó bevételei után nem tartozik forgalmi adót fizetni, ha a pálinkát nem nyílt üzleti helyiségben árusítja. A másoktól vásárolt törkölyből, seprőből és gyümölesből főzött, vagy másoktól vásárolt pálinkának adóköteles kereseti tevékenység körében történt értékesítésből származó bevételek után az általános forgalmi adót meg kell fizetni.

Családi esemény.

Benkő József szekszárdi szállodást b. neje egészséges fiúeskával ajándékozta meg. Nagy az öröm a családban.

Könnyítették és szabályozták a szodátank használatát.

A m. kir. kereskedelemügyi miniszter 85614—1929. XI. K. M. szám alatt a következő leiratot küldte Budapest székesfőváros tanácsához mint II. foku iparhatóságához. E leiratban egyszerűsítette és szabályozta az úgynevezett autótank használatát.

A fenti számú leiratot, amit közlés céljából vettünk, itt következük: A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, V. Ferenc József-tér 5. sz., beadvánnyal fordult hozzám és ebben előadta, hogy egyes székesfővárosi tisztiorvosok, a közfogyasztásra szánt szikviz előállításáról és forgalombahozataláról szóló 1928—67.007. XI. számú rendelet kiegészítése és módosítása tárgyában kiadott 1928. évi 125.314—XI. számú rendelet 1. szakaszának d) pontját akként is értelmezik, hogy az autótank a szikviz elkészítése után sem hozható ki a külön helyiségből, illetve az elkülönített helyről, hanem azt állandóan ott kell tartani. A rendeletnek ez az értelmezése azonban nem állhat meg, mert a rendelet 1. §-a csupán a szikviz előállítására nézve ír elő egyes rendszabályokat, abból az okból, mert csupán a szikviznek a készülékkel előállítás alkalmával fordulhatnak elő balesetek. A szikviz előállítása után azonban az autótanknak a szállítása épp úgy nem veszélyes, mintha a szikvizkészítőiparos a 67.007—1928. számú rendelet 15. §-ában meghatározott és szikvizvel megtöltött kimerőkészüléket a fogyasztóhoz szállítja. Arról egyébként, hogy az autótankkal mi történjék akkor, amikor azt nem a szikviz előállítására használják, illetőleg, amikor az megvan töltve, a rendelet nem is rendelkezik. Felhívom emellett a tanácsot, *tájékoztassa megfelelő módon* az I. foku közegészségügyi és az I. foku iparhatóságát arról, hogy az említett

KENDERESI GYÖRGY

törv. bej. cég

Szállodák, Vendéglők, Éttermek, Kávéházak, Korcsmák, Penziók, Villák, Telkek, Családi- és Bérházak, valamint társulások közvetítésének Országos Irodája

KÖZPONTI IRODA

Budapest, VII., Rákóczi út 14. felemelet 4. — Telefon: J. 434-50.

FIÓKIRODÁK:

Ujpest, Árpád út 14. — Kispest, Üllői út 126. és Siófok

rendelet helyes értelmezése szerint az autotanknak csupán a szikvíz előállítása idejében kell külön helyiségben, illetve valamely helység elkülönített részében lennie. A szikvíz előállítása után azonban a szikvízzel telített autotank más helyiségbe is vihető, illetőleg más helyiségben is tartható, csupán a nap hevének, illetve a kályha vagy tüőtűst közvetlen melegének nem szabad kitenni.

Felhívom a tanácsot, hogy tett intézkedéséről értesítse a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületét. Budapest, 1929 március 5-én a miniszter helyett, Jezsovicz s. k. h. államtitkár.

E rendelet szerint tehát a már megfőltött tankot a külön helyiségből már kihozható a söntésbe és onnan kiemerhető a szikvíz.

Bornagykereskedés terjeszkedése.

Módunkban volt több nagyobb bornincészetet megtekinteni, melyek közül a kőbányai Popper M. és L. rt. pincei különösen feltűntek szép és praktikus berendezésükkel és nagy gondnal összegyűjtött kiváló zamatu gazdasági fajboraival. Meglepő, hogy a mai panaszos üzleti világ dacára a Popper cég eddig 60 éve fennálló pincei és irodái — tekintettel növekvő forgalmára — szűknek bizonyultak. Jelenleg rendez be a cég egy hatalmas sziklapinceágot, gyönyörű 100 hektóliteres tölgyfahordókkal és hozzáépítéssel nagyobbitja irodahelyiségeit. A cég 60 éves tapasztalatait hasznosítja az új berendezésnél és a korral haladva a legmodernebb felszereléseket alkalmazza. Ezzel a Popper cég kőbányai telepe típusa lesz a modern borgazdaságnak és pinceszetnek. Örömmel köszönti a cég terjeszkedését és legjobb kívánságaink kísérik a jól megalapozott, szolid tradíciójú 60 éves céget. (f.)

Gazdakör is köteles forgalmi adót fizetni a kimért bor után.

A magyar közigazgatási bíróság több érdekes határozatot hozott részben forgalmi adó, részben pedig illeték ügyekben. Kimondotta, hogy valamely gazdakör által vásárolt bor kiméréséből folyó bevétel után általános

forgalmi adót tartoznak fizetni akkor is, ha a kimérést saját helyiségeiben és csak a tagjai részére eszközli. Egy másik határozat arról szól, hogy a külföldi, aki külföldi árrúra vonatkozó üzletek kötése céljából gyakrabban jön ide, a belföldi fizetési kötelezettség mellett lehonolyított üzletek után tartozik általános forgalmi adót fizetni. Ugyancsak általános forgalmi adó alá esik a kereskedelmi malomnak az a bevétele, amely vásárolt készletelési termékeknek eladásából származik. Egy vadászattal kapcsolatos jövedéki kihágási ügyben pedig így szól a közigazgatási bíróság ítélete: a vadászónak, mint kártékony és ragadozó vadnak vadászjegy nélküli pusztítási joga a vadászterület bérlőjét, valamint annak megbizottját is megilleti.

Tavaszi elején.

A rügyeket fakasztó szép tavasz kezdetén, amikor reményeink kikelete is újra zöldül, tisztelettel bekopogtatunk a mi közönségünkhöz és főkérjük azokat, akik előfizetési dolgaikat a most elmúlt télben és az előző időben elfelejtették rendezni, hogy ezen kötelezettségünknek eleget tenni s lapartozásukat az előzőleg levél útján kapott postabefizetőlapon kiegyenlíteni sziveskedjenek.

A sörkérdés

— mint lapunk zártakor értesülünk — e hét folyamán teljes elintéztést fog nyerni. Hir szerint a sörgyárak a kérelmek legnagyobb részét csekély módosítással teljesítik. A sörnek súlra való kiszolgáltatását azonban még kilátásba sem helyezték, mert ennek szerintük, törvényes akadálya van. E hirt azonban csak úgy vehetjük készpénznek, ha írásban kapjuk. (—n.)

Iparos áttérése más iparra.

A pécsi kamara 16939. sz. alatt egy mészáros és hentes iparosnak azon kérelmére, hogy a vendéglősipari szakvizsgát letehesse, a következőképpen határozott: A villányi járási főszolgabírói hivatal megkeresésére közöltük, hogy a 78000—1923. K. M. sz. rendelet 47. §-a értelmében az 1922:XII. t.-e. 24. §-ában említett kedvezmények megadásának kérdésében az iparhatóság

csak a folyamodó iparos üzleti és életviszonyainak megvizsgálása után határozhat. Egymagában véve azon körülmény, hogy az iparos, valamely képesítéshez kötött iparra szóló iparigazolvánnyal, vagy iparendeléssel rendelkezik, nem ad az iparosnak jogot arra, hogy az 1922. évi XII. t.-e. 24. §-ában említett kedvezményt igényelhesse és iparáról más, gyakorolt iparával nem rokontermészeti iparra is kiterjesztesse, mert ez a törvény célzatával is ellenkezik és az egyes iparokban már működő szakképzett iparosok létérdekét sérti. A képesítéshez kötött ipartűző iparosok részére a törvényben biztosított kedvezmény eskakis méltánylást érdemlő kivételes esetekben adható meg, amikor az iparos üzleti és egyéb viszonyai más iparra való áttérését, vagy az üzletkör kiterjesztését multhatatlan szükségessé teszi. W. A. mészáros és hentesiparos kérvényében ilyen okokra nem is hivatkozik, ennélfogva vendéglősipari szakvizsgálatra becsajjtása kérdésében csak abban az esetben adhatunk véleményt és tehetünk intézkedést, ha folyamodó szándékairól tájékozódunk, nevezetesen, hogy a vendéglős ipart a mészáros- és hentesiparral együtt kívánja-e üzni, illetve a mészáros és hentes iparának megszüntetése mellett a vendéglős iparra kíván-e áttérni és végül, hogy az üzletkiterjesztésre, illetve áttérésre minő okok készítetik.

A kiföldék, étkezdék és penziókról

olvastam már több ízben mostanában a „Fogadóban“ — írja egy balatonmenti vendéglős — de az ügyek kialakulásával egy esepet sem vagyok sem én, sem ismerős kartársaim, akiket ez az ügy közelebről érdekel, elragadtatva. A budapesti kartársak, vendéglősök és kávéosk együttesen, ezt a kérdést úgy kezelik, mintha csak az ő személyes ügyük volna és e kérdés megoldását a saját érdekük és szemszögükből akarják előmozdítani, mintha bennünket, vidéki vendéglősök és különösen a balatonmenti fűrdővendéglősöket, ez az ügy közelebről nem érdekelne. Pedig azt hiszem, az étkezdék és kiföldék nekünk fűrdővendéglősöknek sokkal több

M. KIR. UDVARI FÉMÁRUGYÁR

HACKERMÓR

BUDAPEST, IV., VÁCI UCCA 36.

(Klotild-palota.)



Gyárak: { Wien, IV., Phorusplatz 9.
{ Wien, XVI., Kirchstetteng. 6.

Alpacca, ezüst és chinaezüst gyártmányai a legjobbak és a legolcsóbbak!

Alapítva: 1878. — Telefon; Automata 822—54.

PAPIRSZALVETTA

legolcsóbban kapható

HAAS SANDOR papirnagykereskedőnél

BUDAPEST, IX., MÁTYÁS UCCA 9. SZ.

Központi Vásárcsarnok közelében. TELEFON: AUT. 866-46.

Vidékre postán utánvétellel.

kárt okoznak, mint a fővárosi kartársaknak. És mi tiltakozunk az ellen, hogy a fővárosi vendéglősök és kávé-sok rólunk és nélkülünk a kifőzdéseket egyezkedjenek, koncessziót engedélyezzenek stb. Ki hatalmazta fel erre a budapesti kartársakat? Ha a fővárosi kávé-sok és vendéglősök azt gondolják, hogy ők fel vannak jogosítva az összes, tehát vidéki vendéglősök nevében is a kifőzdéssel egyezkedni, úgy nagy csalódás fogja őket érni és mindenestre biztosan számíthatnak arra, hogy dezavválva lesznek illetékes helyen! Semmiféle önkinevezett „főtitkárok” nincsenek feljogosítva nevéükben tárgyalni, egyezkedni és nevéükben szónokolni. A minisztériumban már magunk is eljártunk! És e sorokat csak figyelmeztetésül írom, hogy a kifőzde és étkezdeipar üzletkörének kiterjesztése tárgyalásánál mi is szót kérünk. Nélkülünk ezt az ügyet nem lehet rendezni!

Szegedi édes nemes rózsapaprika szükségletét **Horváth Ferenc** paprika-termelőnél, **Szeged**, rendelje meg. — (Volt Szegedi Haggenmacher-vendéglő.)

Felhívjuk olvasóink figyelmét

arra, hogy a májusban megnyíló Tavaszí Vásáron a Stiller Arthur jég-sze-krény-gyá-r-os kiállítását ckvetlen tekintésék meg. Ott kerül bemutatásra a törvényesen védett sör-kimérő készülék büffésze-krénnyel kombinálva. Az új készülék egyik nagy előnye az is, hogy a praktikus-ság mellett még nagy jégmegtakarítással is jár annak üzembe helyezése.

A vendéglős és kávéipartestületek

fuziójáról közölt soraink komolyabb szakkörökben élénk helyesléssel találkoztak. A két tiszteletreméltó ipar között az ellentétet megszüntette és így igazán nem lehet semmi indokot felhozni, hogy e két rokonipar érdekképviselete ne egyesüljön és ezáltal a szállodás, vendéglős és kávéiparosok terhei ne apasztassék. Egyik vendéglős, akivel e tárgyról eszmecserét folytattunk, hevenyszett számadásokkal kimutat-

ta, hogy a két ipartestület adminisztrációjánál husz ember van foglalkoztatva, akiknek megélhetését kell a szakmáknak biztosítani, holott fuzió eseténél a fele is elég volna, két helyiség helyett egyet kellene fenntartani és a különböző megtakarítások mellett az egyesített két ipartestület kiadása 60 százalékkal csökkenne. Még egy körülményre hívták felfigyelmünket, a munkaközvetítőre. A kávé-sok fenntartották a saját munkaközvetítő-jüket, a vendéglősöké annak idején beolvadt az állami munkaközvetítőhivatalba, amelynek aztán az volt a következménye, hogy onnan a szállodások és vendéglősök a szükséges munkaerőt nem szerezték be, hanem az ügynököktől. Fuzió esetén feltétlenül szükséges, hogy a munkaközvetítő a működési körét a vendéglős és szállodásiparra is kiterjessze és az alkalmazottakat az ügynökök kezéből kiszabadítsa. Ez igen fontos volna nemcsak munkaadói szempontból!

Ugy mondják, ebben az ügyben a legnehezebb lépés az első lépés. Vagyis ki tegye meg az első lépést? Szerintünk az első lépést, az iniciatívát a Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének kell kezdeményezni. Meg is mondjuk ennek okát. Ha a kávé-sok jönnek, úgy, tekintve a kis számukra, ennek olyan színezte lenne, mintha „már nem bírnák tovább és kifelé olyan megalázó formájú volna. Ellenben, ha a vendéglős ipartestület, amely 1500 tagot reprezentál, felhívna a kávé-sipartestületet, hogy nem tenné-e megfontolás tárgyává azt, hogy a két ipartestület egyesüljön, evel mindkét fél a presztizsét megőrizte és mód adatnék, hogy mint egyenrangú tárgyaló felek az egyesülés technikai lebonyolítását megtárgyalhassák. Az egész tehát nem olyan komplikált és nehéz, csak akarni kell. Sokkal helyesebb volna, ha a két ipartestület most önként elhatározná az egyesülést, mert az ipartestületi reform törvényerőre való emelése után a két rokonszakma ipartestületének amúgy is egyesülni kell. Jobb valamit önként megcsinálni, sokkal jobb, mintha azt parancsolják!

Gyászrovat.

Karlbauer Sebő budafoki vendéglős hosszabb szenvedés után e hó elején meghalt. Temetésén az ottani ipartársulat testületileg vett részt.

Hrabovszky György sokáig budapesti vendéglős, a háború után pedig hazájában, Várpalotán saját házában nyitott vendéglőt, e hó 7-én agyvérzésben hirtelen elhunyt. Az ottani kartársak temetésén testületileg vettek részt. Az elhunytnak a fővárosban igen sok jó barátja volt és kedélyes modorával mindenütt becsülték és szerették.

Kollár István kispesti vendéglőst súlyos csapás érte, felesége e hó 12-én rövid szenvedés után meghalt. Nagy részvétellel temették.

Vendéglői

és kávéházi berendezések.

Aztalok, székek, billiárdok, evő-eszközök, alpakka és chinaezüst árúk új és használt állapotban. Kuglibábuk és Lignum Sanctum golyók.

Porcellán és üvegáru.

Árjegyzék és költségvetés díjtalan.

Vétel és eladás.



Fried Zsigmond és Fia

Budapest, Király ucca 39.

Keller uri szabó, Budapest, Rákóczi út 13.

Kész öltöny, felöltő, Trenckó, bőrkabát.

Nagy választék. * Olcsó árak. * Külön mérték osztály.

Telefon:

3. 420-85.

Szakmabefieknek, akik a Fogadóra fivatkozhatnak.
5% engedmény!

A „Fogadó–Magyar
Vendéglős
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

A korcsmaiparérde-
keit képviselő szak-
lap

**Tudnivaló az ipartársulati tagok ré-
szére.** Az ipartársulat hivatalos helyi-
sége VI. Aradi uca 11. sz. IV. emelet.
4. ajtószám alatt van.

Hivatalos órák: 9–2-ig.

Telefon: Lipót 912–58.

**Az ipartársulat ügyésze dr. Stéger
Béla ügyvéd, a hozzáforduló tagoknak
naponta 4–6-ig díjmentesen jogi ta-
náccsal szolgál. Iroda: IX., Ferenc
körút 37. Telefon: J. 379–88.**

**Az ipartársulat irodájában minden
tag ipari, szakmabeli, valamint adó-
ügyben díjmentesen kap felvilágosí-
tást.**

A bor és szeszipiac.

A borárakban az utóbbi időben sem-
miféle változás nem következett be.
A tavaszi munkálatok kezdetekor igen
sok bortermelőnek pénzre van szüksége
és így azoknak, akik készpénzzel
nagyobb tételeket bírnak vásárolni,
még van a lehetőségük, hogy elég ju-
tányos árban kitünő minőségű bort vá-
sárolhassanak.

Szeszipiacban e héten a forgalom
változatlanul élénk volt s az árak vál-
tozatlanul a legutóbbi jegyzés szerint
maradtak. A detailforgalom változat-
lan és jó kereslet mellett finomított s
denaturált szeszipiacban volt nagyobb for-
galom.

Gyümölcsipalinkafélében a forgalom
valamivel élénkebb és törkölyben 3.80
–4.– pengőben történtek üzletek. —
Új szilvórium (vörös szilvából) 4.80–
5.– pengő. Kékáru 6–6.20 pengőn kelt
el 10.000 hterfokont plusz 2 százalé-
k forgalmi adó.

Kartársak!

Ne mérjétek Zwack Unicumja gya-
nánt más italt! Ne töltsétek bele
Zwack Unicumos üvegben más cégtől
való keserűt. Ha vendégek Unicumot
kér, ne poharazzatok neki mást, eskis
a valódi Zwack-féle Unicum gyomor-
erősítő likört.

A kolbász fakó színének okai.

Nem ritka eset, hogy a kolbásznak
nemesak a szegélye, hanem az egész
kolbász piszkos szürke színt kap. En-
nek rendszerint háromféle oka lehet:

1. rossz mennyiségű, vizenyős hús
puha zsír; 2. a salétrom vagy a só
olyan alkotórészeket tartalmaz, ame-
lyek a kolbász átvörösödését megaka-
dályozzák; 3. a kolbász szárításánál a
hőmérsék ingadozik. Egy negyedik
eset is elképzelhető: a kolbásznak ok-
szerűtlen kezelése a füstölés alkalmá-
val, minek folytán a kolbász vagy egés-
zen szürke lesz, vagy legalább belül-
ről képződik egy szürke mag.

1. Ha silágy minőségű, vizenyős húst
dolgozunk föl, előre is számíthatunk
arra, hogy a kolbász fakó színű lesz.

Ha jó minőségű húst puha zsirral fi-
nom kolbázzá vágunk, az apró hús-
részeket a zsír egészen bevonja, ami
okvetlenül szükséges ahhoz, hogy a
kolbász piros színt nyerjen. Csak a
leggodosabb kezeléssel érhető el,
hogy ezek a kolbászok a szárítás alkalmá-
val mégis átpirosodjanak. Ennek
egyik feltétele, hogy a szárító helyi-
ségben éjjel-nappal egyenlő hőmérsék
uralkodjék.

2. Nem egyszer előfordult, hogy a só
olyan vegyi alkotórészeket tartalmaz, a
melyek megakadályozzák a kolbász át-
vörösödését. Még nagyobb elővigyá-
zattal kell lennünk a salétrom hasz-
nálatánál. Csakis klórkáliummal tisz-
tított káliumsalétromot alkalmazunk, kü-
lönben is bánjunk takarékosan a sa-
létrommal, mert ha bőven teszünk be-
löle a kolbázzá, a kolbász fakó
vagy egészen sötét lesz.

3. Hogy kifogástalan kolbászt kap-
junk, a helyiséget, ahol a kolbászt szárí-
tjuk, gyakran kell ellenőriznünk és
figyeljünk arra, hogy a helyiséget
kellően szellőztessék és rendes hőmér-
sége legyen. Hiányos szellőzés és a hő-
mérsék ingadozása a kolbászt annyira
befolyásolja, hogy húsa egészen szürke
lesz.

Padlásra vagy más nyílt helyre, ahol
az árú a hidegnek van kitéve, ne vi-
gyuk a kolbászt szárítani, különösen,
ha a kolbász ezeken a helyeken meg-
fagyhat. Ha az ilyen helyeken szárí-
tott kolbász egészen nem is fakul meg,
a hideg miatt veszít a színéből és min-
denesetre csak másodrendű árut szol-
gáltat.

Az olyan kolbász, amelyik túlhamar
megszikkad és rajta száraz penész
képződik, ledörzsöléssel vagy lemosás-
sal sem óvható meg az elfakulástól. A
száraz penész a legnagyobb ellensége a
kolbásznak és mihelyt a legesekélyebb
nyomat észrevesszük, a kolbászt le kell
mosnunk. Hogy a kolbászok egyenle-
sen száradjanak és átvörösödjének,
gyakrabban forgassuk át olyképpen,
hogy az alul függött kolbászt felilre,
a felsőt pedig alulra tegyük, s az elől
függő hátra, a hátul függő pedig előre
kerüljön.

4. Ha a kolbászt frissen füstöljük,
vagy olyan helyiségbe akasztjuk,
melynek falai izadnak, szürke vagy
sötét színt kap. Az ilyen kolbász a füs-
tölés után néha még tetszetős, de a
raktárban napról-napra romlik. (Fi-
nom Hentesáru könyvből).

Szeszgyárvezetői tanfolyam.

A m. kir. Erjedéstan Állomás április
29-én kezdődő nyolc hetes, szesz-
gyárvezetőket képző tanfolyamot ren-
dez. Legalább 2 évi (érettségizettek 1

évi) szeszgyári gyakorlatot hitelesen
igazolni tudó hallgatók a tanfolyam
sikeres elvégzése után oklevelet kap-
nak. Jelentkezések legkésőbb április
15-ig, 100 pengő tan- és laboratóriumi
díj egyidejű beküldése mellett a m.
kir. Erjedéstan Állomáshoz (Buda-
pest, II. Herman Ottó ut. 15. Telefon:
Automata 538–63.) intézendők. A tan-
folyam a jelentkezés sorrendjében csak
korlátozott számú hallgatót vesz fel.

Üzleti hírek

Budapest. Karikás J. Géza vendég-
lős a VII., Dob u. 76. sz. alatt egy esi-
nos vendéglőt nyitott.

Eger. Unterreiner János jóhirnevű
szállodás elnyerte az itteni újonnan épí-
tett és a város tulajdonát képező „Ko-
rona-szálló” bérletét. Unterreiner kar-
társ az üzletet e hó elején ünnepélye-
sen megnyitotta.

Ujpest. Vajda István vendéglős kar-
társ a Mária u. 35. sz. alatt egy esinos
polgári vendéglőt nyitott.

Kistanya. Faragó János átvette az
itteni nagyvendéglőt.

Park-szálló éttermét

teljes felszereléssel bérbeadom.

Cím: Dr. Bartos István orvos, Keszthely.

**A Vasgyár uccal (Kőbánya) vas-
úti megállónál jóforgalmú
korcsma (vendéglő) üzletem
házzal együtt betegség miatt eladó.**
A házban van egy sőtés-szoba, egy
lakószoba, pince. — Ugyancsak eladó
kispusti házam. Az üzlet megtekinthető
és bővebb felvilágosítást nyújt:

Szellőző Erzsébet korcsmáros,
X. kerület, Vasgyár uca (Vasútnál).



**Patkány, egér, mezei egér-irtó a „Ra-
tinol”.** Biztos hatású irtószer. Szigo-
rián tudományos alapon előállítva.
Más állatra, emberre ártalmatlan.
Sváb, csotány, ruszni, hangya irtószere-
k, stb. Napiárban utánvétellel szál-
litja: **Ratinol Laboratórium, Buda-
pest, Murányi uca 36.**

A szerkesztésért felelős:

Pósch Gyula, kiadó.

Szegédszerkesztő: **Fekete Gyula**.

Merkantil-nyomda, Hunyadi uca 43.
(Havas Ödön).

PRÓFÉTA SÖR

a Polgári Serfözde kiváló különlegessége

A Jánoshalma (Bács megye) „Vadászkürr” szálloda és vendéglőm a legrovidebb időn belül **kiadó vagy eladó.**

A vendéglőm jóforgalmú helyen, a Fő ucca és a Vasut ucca sarkán, a vasut-hoz közel és a Felsőbácskai Múmalommal szemben van. Bővebbet a fentjelzett helyen. **Benkovits, Antal.**

Dombóvár Községi Ipartestület.

153—1929.

BÉRBEADÓ Dombóvár főterén jömeneteli *vendéglő*, mely áll egy nagy terem, egy kis terem, egy viószobából, megfelelő mellékhelyiségek, s épületekből 1929. év május hó 1-re, azonkívül a *mozgósínház* részére egy üzletvezető kerestetik szintén 1929. év május hó 1-re. Érdeklődők forduljanak közvetlen „Dombóvár Községi Ipartestülethez.”

Eladó

betegség miatt azonnal Hódmezővásárhely legforgalmas-terén **40 év óta fennálló „KÖZPONTI” szálloda kávéház és étterem.** Értekezni lehet ugyanott Kun Miksa tulajdonossal.

Csongrádon az Erzsébet szálloda épületében 10 szoba, *egy nagy terem* és *egy uccai helyiség* szálodának, vagy bármi más célra azonnal kiadó. Értekezni lehet *Markó Béla* kereskedővel. Csongrád.

Ne vegyen

addig

sörkimérő-készüléket

és

jégszekrényt,

mit nem ismeri árainkat.

»ATLASZ« HÜTŐKÉSZÜLÉKEK VÁLLALATA
PLESS ÉS TRSA

Budapest, VI., Ó-utca 1. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

ÖZV. BERKOVITS KÁROLYNÉ

Budapest, VI., Sip ucca 4. sz.

Telefon: J. 425 31.

Hektograph, papírszalvéta, blokk, étlap, fogvájó, billiárdgolyók, dákók, sakkok és az összes vendéglői és kávéházi kellekek legolcsóbban.

Az 1928. évi Vendéglősök és Korcsmárosok Naptára röviden tartalmaz minden szükséges szakmai tudnivalót. Vendéglősöknek és korcsmárosoknak nélkülözhetetlen kézikönyve. Különös fontos része a könyvnek Fuchs Elemér szőlészeti és borászati felügyelő hosszabb közleménye: „Néhány szükséges tudnivaló a borról” és Dr. Szathmáry Arisztid szőlészeti és borászati felügyelő: „A borok rendellenes elváltozásairól. Borhibák és borbetegségek.”

A könyv ára 3 pengő. Megrendelhető a Fogadó-Magyar Vendéglős kiadvivatalában, Bpest, VI., Aradi ucca 11.

Egy jó karban levő vendéglői tűzhelyet vennék. — Erzsébet királyné út 118. sz., vendéglő. Telefon: L. 965—46.

Jégnélküli

sörkimérőpultok, hűtő-szekrények

teljesen automatikus működésű

a világhírű

BAVÁRIA és BAYER kompresszorokkal.



Kérjen díjtalan mérnöki látogatást a **GEBRÜDER BAYER** augsburgi hűtőgyár vezérképvisletétől

WIESEL ADOLF

hűtőberendezések gyára

VII. DESSEWFFY UCCA 30.

Telefon: Lipót 912—63. Aut. 291—20.



Valódi Lignum Sanctum gummy és keményfa tekegolyók és bábuk

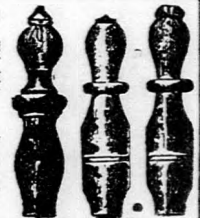
gyári áron, elsőrangú kivitelben kaphatók

SCHÜLLER KÁROLY

műsztergályvos-mesternél

Budapest, VII., Miksa ucca 3. sz.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



UJ NATIONAL felíró pénztárak

már 550 Pengőtől kaphatók! — Kérjen árajánlatot!

National Regisztráló Pénztárak Terj. Váll., IV., Váci ucca 8.

Magyar gyártmány!



Czigler János
Vörösréz és alu-
minium edények
gyára, Budapest,
 VIII., Koszoru ucca 12
 Telefon: J. 368 - 24.

○

Edények választé-
kos nagy raktára.
Állandó cinezés.

DREHER BAKSÖR

Használt és új vendéglői és kávéházi berendezések,

Asztalok, szekék, billiárdasztalok, dakók, golyók, sörapparátusok, alpekka evőeszközök és az összes felszerelési tárgyak

legolcsóbb beszerzési forrása:

Braun Gyula
 Budapest, VII., Síp ucca 14 sz.
 Alapított 1895.


FŐSÖR

maláta pezsgő

PAITZ JÁNOS
 MŰSZTERGÁLYOS, DAKÓ, TEKE-
 ASZTAL ÉS ELEFÁNTCSONT TEKE-
 GOLYÓ GYÁR
 BUDAPEST, VII., AKÁCSFA UCCA 55.
 TELEFON: József 406-29.



Raktáron tartok teljes kávéházi és vendéglői berendezéseket, új és használt állapotban, úgyszintén veszek kávéházi és vendéglői berendezéseket a legmagasabb árban. ::

PALUGYAY
PEZSGŐ

Vásárlásnál a kartársak saját érdekükben hivatkozzanak a Fogadóra

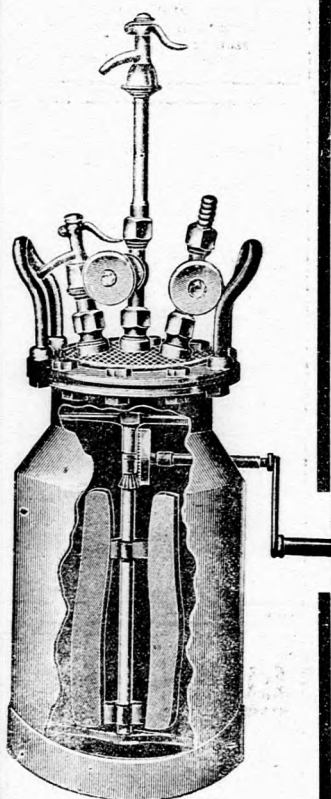
Vendéglősök, korcsmárosok!

Az 1929. jan. 6-iki miniszteri rendelet megengedi, hogy minden vendéglős, korcsmáros stb. szikviz szükségletét saját maga állíthassa elő **iparendély nélkül a**

„FROMMER AUTO-TANK”-

kal. — Az így előállított szikviz literenkint **körülbelül 1 1/2 fillérbe kerül.**

A rendelet szerint a „FROMMER AUTO-TANK” megtöltéséhez speciális méretezésű helyiség nem kell.



Óriási anyagi megtakarítás
 Könnyű és egyszerű kezelés és hűtés!
Előnyös részletfizetés!
 Gyártja és bővebb felvilágosítást nyújt:

FROMMER TESTVÉREK
 PINCEGAZDÁSZATI GÉPEK GYÁRA.
 Budapest, VI., Teréz-krt. 23.

Ujfajta tekebábuk, Lignum sanctum golyó
 a legjobb minőségben és a legolcsóbb áron kapható

POLACSEK HENRIK
 műsztergályosmesternél. — Nagy választékban facsillár, állólámpa és faliókar.
Budapest, VI., Hajós u. 29.
 Telefon Aut 103-32.

Borszűrők gyártása és javítása

Frank és Berger Budapest
 VIII., Baross ucca 91
 Telefon: József 374-05