

FELTÉRTESEI ÁRA:

1 évi 12.— P

Félévre 6.— P

Negyedévre 4.— P

M. kir. postatakarék-
pénztári csekkzámla
száma 38990.A hirdelési díj mm-
ként 24 fillér és előre
fizetendő. — Szöveg
közt ennek duplája.

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A „KORCSMÁROS” MELLÉKLETTEL

SZERKESZTŐSÉG
ÉS KIADÓHIVATAL
Budapest, VI., Aradi
utca 11. IV. em. 4.
(Lift) Teréz körútnál.

Telefon: 18-8-98.

Lap megjelenés:
minden hónap 1-én
és 15-én.Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Egyesülete és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztálya hivatalos közlönye
A fogadós-, vendéglős-, korcsmáros és kávéipar, idegenforgalmi, borgezdasági és pincérérdekeket képviselő lapA hitelkérdés a vendéglős-
és korcsmárosiparban

A mai leromlott gazdasági helyzetben a legsúlyosabb probléma a hitel ellátás. A hitel hiányát sanyli a földbirtokos, a kiscgazda, a háztulajdonos, kereskedő és az iparosság. Hitel nélkül a gazdasági élet nem tud fellendülni. Tehermentes birtokra és más objektumokra alig lehet kölcsönt szerezni és ha már sikerül ilyen kapni, a kapott kölcsön alig felel meg az igénylésnek.

A gazdák védelméről szóló törvényjavaslat az adósság rendezését néhány évre kitölti. Ezen idő alatt nem kell a birtokosnak attól tartani, hogy ingatlanja újra kerül és el lesz ketyvetve. Így született a „védett birtok” fogalma. Más kérdés most, hogy képes lesz-e a gazda újabb kölcsön nélkül a termelés folytonosságát biztosítani, mert ezzel a rendelkezéssel a gazdák hitelképességét aligha emelték.

A kereskedelemnek is segítségére sietett a kormány és hitelszükségletére egy csekély összeget boesátott rendelkezésére. S mint tudjuk, nyersanyag beszerzésére és termelésére a kereskedelmi miniszter a kézművesiparosoknak ugyancsak rendelkezésre boesátott egy kisebb összeget azzal, hogy az egyes városok az állam által rendelkezésre boesátott kölcsön összegét duplazzák meg. Ezzel a kölcsönrel a kormány a kézművesiparosságon vajmi keveset segített, de legalább megmutatta, hogy szeretne segíteni, nem is a jóakaratan múlik, mint inkább a pénztelenség.

Ezekből a kölcsönökből azonban a vendéglős- és korcsmárosipar nem részesül.

Normális gazdasági életben, jobb üzletforgalom és ennek folytán nagyobb kereseti lehetőségek mellett, szüretkor — a nyári vendéglősök pedig

kora tavasszal — ha nem is rendelkeztek a szükséges tőkével az évi borkészlet vagy egyéb árucikkek beszerzése céljából, személyi hitel alapján, kölcsönt tudtak előteremteni. A viszonyok rosszabbodásával iparunkban legtöbbször a forgótőke elfogyott. Iparunk őrői elszegényedtek és ezt sanyli a bortermelőirtasadalom is, mert igen ritkák lettek a szüretben a nagyban vásárló vendéglősök és korcsmárosok. Régekte minden vendéglősnek büszkesége volt a telt pince, ma már csak kivételes helyeken van nagyobb borkészlet. A legtöbb italmérő csak a heti vagy legfeljebb a havi szükségletnek megfelelő mennyiségű bort tartja rakárton.

Pedig minden üzletember tudja, hogy nagy különbség van abban, hogyha valaki közvetlen a termelőnél szerzi be a borokat vagy a kimérésre kerülő bort a kereskedőtől veszi. Utóbbinál ma már alig van hitel, de meg van az előnye, bár drágábban kell a bort venni és még külön forgalmiadvóval is

megterhelik, de kis mennyiségben „kész” bor kapható bármikor házhoz szállítva.

A kiméroiipar gazdasági érdekében állna, hogy valami formában a hitelkérdés iparunkban is megoldást nyerne.

Most, hogy a két országos vendéglősipari alakulat egyesülése felett folytak a tárgyalások, ez a kérdés is felmerült. Egy megfelelő hitelszervi kialakulása konkrét formát még nem nyert, bár az akarat ilyen létrehozására mindkét oldalon megvan. A két országos szervezet fuzionálásával szükségessé válik az alapszabály módosítása, mindenesetre felveendő oda egy olyan pont, amely ilyen hitelintézmény létesítésére módot nyújt. A kereskedelemügyi miniszter 1932. évi 163.400 sz. rendeletéhez mellékelt az azt mondja, hogy az ipari szervezetek feladata sorába tartozik a *hitelszövetkezetek létrehozása is*. Tehát itt van a kereskedelmi kormány ujjmutatása, csak követni kell.

Az egyesült országos alakulatnak tehát gazdasági téren igen szép munkaköre lesz, amely bizonyára hasznosabb és szükségesebb tevékenység, mint vitatkozás a kontáruildöző díjazása, a többezer pengős végkielégítés stb. felett.

Egy elnök naplófeljegyzéséből

Akit a kartársak közbizalma szervezetüknek vagy érdekképviseletüknek élére állít, annak közérdekű munkálkodása mégha egyhangú bizalom is nyilvánult meg személye iránt, nem tövismentes. Minden becsületesen gondolkodó ember, ki személyi reputációjára súlyt helyez, jól tudja, hogy az ilyen kítüntetés nemesak dekorum, hanem kötelességgel jár. Már pedig a kötelességteljesítésnek kellemetlen oldala is van és vannak esetek, mikor a közérdek néha összeütközik egyesek magán-

érdekeivel! Ilyenkor azután személyi tekintet nélkül a köz érdekeit kell tekinteni. Ennek azután az a következménye, hogy „haragosa” lesz az embernek. Persze az aki haragszik, többnyire nem mondja meg haragjának igazi okát.

De emeltt azt az egyént, kit a közbizalom a maga vezetőjének választ, közérdekű munkálkodásánál, amely elvonja hivatásától, még tetemes költségei vannak; ezeknek az elszámolására, mert fedezet nem áll rendelkez-

Popper Mór és Lipót Rt. bornagykereskedés

Alapítottatott 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd u. 8.

Telefon: 48-4-62.

Az 1922. évi országos szőlő és borgezdasági kiállításon aranyéremmel kitéüntetve.

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

zésre, lehetőség nincs, de a legtöbb tag természetesnek találja, hogy az elnök költségeken. Nagyon helyesen mutatott rá nemrégiben egy agilis vidéki kartárs, egy értekezlet alkalmával, hogy a vezetőség dolgozik, fáradozik, hogy az ipar ügyeit előre vigye és ezt meg is *köveleti tőlük*, de mikor a tanácskozáson a tagoknak meg kellene jelenni, a szakmai ügyek megbeszélésére, akkor a zöme távolmarad, mert ily célra még egy villamosátszállójegy árát sem „reszkirozza.” Azt tartja: a *közért* csak a vezetőségnek szabad és kötelessége költsékezni!

A legkellemetlenebb helyzet azonban az, mikor a vezetőség számol a köz-kívánsággal, a kínálkozó alkalommal és lehetőséggel és a közkívánalmat realizálni akarja. Akkor egyre-másra — elég sűrűn — jönnek a *netagok*, nem törődve azzal, hogy előzőleg azt az álláspontot képviselték, hogy nincs értelme, hogy két azonos célú szervezet legyen és ezért távol tartják magukat a közös ipari munkától, *jobb* tanácsot akarnak adni, intrikálnak, zavart szótanak, szereplő személyeket lepoeskonদিանnak, kisérik — és ez nagyon érdekes! — hogy szükségtelen az erők koncentrációja és kilátásba helyezik, hogy ezért az ipar romlására kifejtendő munkáért kieszközöljék a kívülállólóktól

a disztagságot. S mindez baráti alapon történik!

Az ilyen molesztálásoknak is kíván téve az ember. S mit csináljon? Végig hallgatja mindezeket — és az egyes bujtató személyekről alkotott véleményét revidálja.

Magába véve sértő annak a feltevése, hogy akkor, mikor egy vezető, kinek felfogását az ipari közhangulat is alátámasztja, rejtélyes célból oly személyek, kik az együttműködésnél még egyszerű tagként sem vesznek részt, felelőtlen mende-mondákkal az elfoglalt álláspontjától, melyet az ipar érdekében szükségesnek és helyesnek tart, eltéríteni gondolják. Gerinces emberrel az ilyen négyeszműközői áskálódásoknak eredménye nem lehet!

Az elnök csak a szervezete tagjainak elnöke. Ki valamely alakulatnak nem tagja, ne avatkozzon annak ügyei-be, ne vindikálja magának azt a jogot, hogy beleszóljon olyasmibe, mihez köze nincs. Mert az elnököt mindig csak a tagok véleménye érdekli, így *netagok* magánvéleménye diszkréció tárgya sem lehet!

Szűcs Mihály

a Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Egyesülete elnöke.

A hatósági üzemek felülvizsgálásának eredménye

— Az IBUSz alvállalatait megszünteti. —

A kereskedelem és az iparosság hosszú és küzdelemes harcának, amelyhez a kereskedelmi és iparkamara is csatlakozott első eredménye az 1933. évi XXI. tc. az iparfejlesztési törvénybe bevett intézkedés, hogy az illetékes minisztériumok az állami, törvényhatósági és községi üzemeket és vállalatokat egy éven belül felülvizsgálni kötelesek abból a szempontból, vajjon fennállásuk közérdekből indokolt-e. Ha ennek ellenkezője tűnne ki, úgy egészben vagy részben megszüntetendők vagy megfelelő korlátok közé szorítandók.

Az illetékes miniszterek az itt említett jelentéseket most nyújtották be az országgyűlésnek s bár nem egészében honorálták a különböző érdekeltségek kívánságait, végeredményben nem kiesnyilendő az eredmény.

A törvényhozáshoz benyújtott jelentések tárgyalására és a további teendők megbeszélésére a budapesti kereskedelmi és iparkamarában működő üzembizottság december 4-én ülést tartott. Eber Antal, a kamara elnöke, az ülés megnyitása után ismertette a szóbanforgó jelentéseket.

E jelentésből iparunkra vonatkozó részét itt közöljük:

Megszűnt:

Országos Közélelmezési Rt.

Működésükben korlátozott üzemek:

A m. kir. postakárelépzésért étkező magánfeleket nem szolgálhat ki.

A m. kir. posta 8 étkezője házikelésben való fenntartása megsűnik, az étkező szolgálati jellegét a kereskedelmi miniszter megvonta s amennyiben az étkezőket az alkalmazottak szabályszerűen megalakítandó szervezetei mégis fenntartanak, úgy magánfeleket semmiesetre sem szolgálhatnak ki.

A diósgyőri étkelőzési üzem tevékenységi köre kizárólag a gyári alkalmazottak és munkások, gyári nyugdíjasok és nyugbérések kiszolgálására terjedhet.

A budafoki állami pincégazdaság a pincemesterek képzése érdekében, a m. kir. Pincemesteri Szakiskola elnevezéssel, csak mint szakoktatási intézmény marad fenn.

Az Idenforgalmi, Beszerzési és Szállítás Rt. (IBUSz) és melléküzemeit illetőleg, végleges döntés a folyamatban tett vizsgálat befejeztével fog történni, de már most valószínűnek látszik, hogy egyes alvállalatok megszüntetése, illetve beolvasztása s hasonló intézkedések keresztülvitelére révén a

Hasznos tudni,
hogy **Schmidhauer**
természetes **Igmándi**

keserűvíze, gyorsan elhárítja a sok evéstől és ivástól eredő kellemetlen érzéseket.

vállalat eredményesebben lesz az idegenforgalom fellendítésének szolgálatába állítható.

A Községi (fővárosi) Élelmiszerüzem fiókjaiban csak nyers húsarút, kolbászárút, füstölt húsarukat, zsiradékot, élő és vágott baromfit, vadat és vadhúst, tejterméket, tojást, almát, barackot, szőlőt, dinnyét, burgonyát, zöldséget, liszterméket kenyér és tésztaféleké, harmatvizet, állategészségügyi telepi szappant hozhat forgalomba. A fővárosi kórházak s más intézmények nyilvános árlejtés útján nyers húst, kolbászárút, zsiradékot, vágott baromfit, gyümölcs és zöldségféleké és harmatvizet szerezhetnek be az üzemtől. Versenyárgyalás útján szerzendők be a tej- és tejtermékek, tojás, méz, terményárúk, savanyított árúk, burgonya, cukorfélek, csokoládé, kávé, pótkávé, fűszerárúk, tea, lisztneműek, süteményfélek, befőttek, ízek, főzelékkonzervek, hűsönzervek, szeszesitalok, ízesítők, déligyümölcs és esetleg szükséges más árúk.

Megszűntett községi szeszfőzők: Szigetújfalu, Sződ, Tápionszentmárton, Dunapataj, Örkény, Soldvadvkert, Kiskőrös, Perkupa, Hejce, Fony, Bükk-szenterzsébet, Örvény, Poroszló, Várpalota, Vasvár, Mikepércs, Csákerény, Hecsegfalva, Sárszentmiklós, Urhida, Kétdobony, Sente, Nagylőc, Mucsony, Szendrő, Koppányasztó, Sárszentlőrinc, Tolnanémedi, Elek, Mezőberény, Komádi, Sándor, Csépa, Nagyberény, Szómajor.

Műjéggyárak bérbeadása okvetlen megkísérlődő oly városokban és községekben, ahol magánjéggyár áll fenn.

Községi korcsmák megfelelő bérlő részére bérbeadandók s az italmérséi engedélyek a bérlőkre irandók át: Kenderes, Jásztelek, Jászfelsőszentgyörgy, Dunaegyháza, Farnos, Kóka, Ordas, Pánd, Pálmonostor, Tápíóság, Tápíószezős, Erd. Falubattyán, Pátka, Velence, Kishartyán, Hollókő, Legénd, Letkés, Rimóc, Sente, Széchnény, Vámosmikola, Battonya, Kevermes, Királyhegyes, Klárafalva, Szalafő, Pér, Kispalád, Tibolddaróc és Dunakomlós.

A jelentéshez az első felszólaló Keszey Vince a vendégipari szövetség elnöke volt és rámutatott arra, hogy 1924-ben



Ha fájós lábait

gyógyítani akarja és elegáns cipőben ékár jární, akkor cipőit

Nagy Sándor modern ortopéd-cipésznel készíttesse Budapest, V., Aulich u. 3. Telefonhívó: 25-762.

Vendéglők, éttermek és kávéházak részére

LÉGFÜTÉSEK ÉS KÁLYHÁK

legrégibb és legolcsóbb bevásárlási forrása:

PASCHKA ÉS TÁRSA Budapest, V., Mária Valéria u. 10. — Tel.: 82-0-41.

a vasúti vendéglősök pályaudvari gyűmölcsárúsítását elvonták. A pályaudvari vendéglősök azon jogos kérésük, hogy adják vissza a pályaudvari gyűmölcsárúsítást, a jelentés szerint még nem lett honorálva. Így ennek a kérelemnek a teljesítéséhez tovább kell ragaszkodnia. Köszönetet mond a kereskedelemügyi miniszternek, hogy ismét megengedte a vasúti vendéglősöknek a cukorkaárúsítást. Rámutatott még arra is, hogy az IBUSz — bár a kereskedelemügyi miniszter ezt ellenzi — még mindig azzal a tervvel foglalkozik, hogy a pályaudvari vendéglőket főbérletként bérbé veszi. Az üzemi bizottságnak részen kell lenni, hogy ez ne sikerüljön. A generálbérlet különben nem is érdeke az utazóközönségnek. Itt van a példa a déli vaspálya vonalán az összes pályaudvari vendéglőket a DEVART bérlé. Kinek van ebből haszna? A közönségnek semmiesetre sem.

A székesfőváros központi városházában a diétás konyhával együtt még mindig fennáll a főváros által felállított étkezde, ahová bárki bemehet és kilepsz szolgálva. E városházi konyha akkor, mikor a fővárosban a vendéglős-áru üzemei egyik a másik után tönkre megy, mikor a kifőzdék illegitim ipargyakorlásokkal kisajátítják a vendéglősök üzletkörét, körülbelül 2000 embernek ebédet szolgál ki s emellett még házhöz szállítással külön 150—200 ebédet ad ki naponta. Álláspontja az, hogy e városi konyhára szükség nincs, mert olyan, mint amilyen árban ott étkezhető, minden fővárosi vendéglőben, sőt nagyobb étteremben is lehet étkezni, bár ezek tulajdonosai nagy adókat is kötelesek fizetni. Amennyiben

szociális szempontok miatt ezt az étkezdet a városházán megszüntetni nem lehetne, annak működési körét kellene megszorítani úgy, hogy csakis fővárosi alkalmazottaknak szolgálhasson ki ebédet. Az utcán át való ételek kiszolgálását pedig egészen el kellene tiltani.

Végül a házikezelés alól felszabadult korezmákra nézve az a javaslata, hogy ezeket az üzleteket, amelyek most bérbeadandók, szakképzett vendéglősöknek lehessen csak bérbeadni, vagyis a pályázati hirdetményben ez szerepeljen feltételként. Rámutatott még arra, hogy az Országos Idegenforgalmi Tanács, amelynek tagja, idegenforgalmi szempontokból is ezt az álláspontot foglalta el.

A felhozott kívánságokat határozati javaslat formában Keszey Vince írásban is beterjesztette és a kamarai üzembizottság azt egyhangúlag magáévá tette. Az ülésen a többi szakmákból is elhangzottak felszólalások. A Bpesti Szállodás és Vendéglős Ipartestület kiküldöttei Vajda Andor, Kotlauczek György, Graf J. és Leiméter József is részt vettek az ülésen. Vajda Andor felszólalásában Keszey elnöknek az ülés elején már felhozott észrevételeit sorolta fel.

Éber Antal kamarai elnök azután zárószavaiban előadta, hogy a közüzemek ellen indított harc még korántsem fejeződött be, de fokozott erővel kell folytatni ezt az élet-halál harcot, a támadt részt ki kell szélesíteni. Nem lehet megnyugvás addig, amíg teljes győzelmet nem arat az igazság. Valamennyi felszólaló elismerését és köszönetét fejezte ki Éber Antalnak a bátor, meg nem alkuvó és önzetlen vezérnek.

Órizzedj a későbbi utánzatoktól.

Tokaji pezsgő**NÖSNER, V., Hollán u. 2.**
rendelhető. — Telefon: 19-4-89.

teit, felhajtották az árakat, amiből a termelők már semmi hasznot nem látnak. E vélemény a helyzet teljes félreismerésén alapul.

Először is a borkereskedelem olyannyira tőkeszegény, hogy néhány cég kivételével nincs abban az anyagi helyzetben, hogy jelentős készleteket tudjon tárolni. A borkereskedelem völköre a kocsmárosság, vidéken a hatóságilag megtírt óriási arányú és adómentesen alapuló borszekerezés, batyuzás és zügmérések, Budapest és más városokban pedig a mértéketlenül engedélyezett termelői mérések egyenlőtlen versenye folytán jórészt tönkrement, fizetési kötelezettségének a kereskedőkkel szemben nem tudván eleget tenni, azok üzleti helyzetét is mélyen aláásta.

Másodszor már azért sem vásárolhatta össze a kereskedelem a készleteket, mert nem voltak készletek. Amikor nyilvánvalóvá vált a rossz terméskilátás, az is kiderült, hogy nincsen sem termelői, sem kereskedői kézen komolyan számbajöhető óborkészlet. A zúgárúsítás és a termelői mérések erőszakos eljárása fillérékért végkiürösítette teljes óborkészletünket. Pedig, hogy milyen káros volt birtokunkban az 1932-es évszámú óborkok, annak tudatára, sajnos, csak most kezdünk ráébredni. Évtizedek óta nem termelt az országban olyan kiváló minőségű bor, mint az elmúlt évi termés volt. Egész borvidékek átlagtermése meghaladta a 13 százalékot, de nem volt ritkaság a 15—16 százalékos bor sem, amellyel zamatban és aromában is példanélküli kiváló volt. Viszont az ideai átlagminőség nem több 9 százalékos gyenge, savanyú és üres bornál. Most, amikor az amerikai és a svájci exportbrándjaink megvalósulása előtt állunk, nincs exportképes borunk. Az ideai savanyú borok nem jöhetnek számításba, a múltévi aranyértékű borainkat pedig itthon elvesztettük.

A felelősség azt a tényezőt illeti, a mely a termelői érdekeltségek hatalmas befolyásának engedve, szabad kezét biztosított a szemünk előtt lefolyt borzalmas értékpusztításnak.

A termelői kímérésekkel ronítottak a borfermelők helyzetén

Dénes Elemér bortermelő és borkereskedő írta ezeket a figyelemre-méltó sorokat:

A szüret befejezést nyerve, az érdekeltek megdöbbenve tapasztalják, hogy az ideai bortermés úgy mennyiség, mint pedig különösen minőség tekintetében nagy csalódást kelt.

A termés 50—60%-a olyan rosszminőségű — alacsony szeszfokú, túlságosan savas és zamatnélküli — bor, hogy az kereskedelmi árának nem-

csak az exportban, hanem a belforgalomban sem jöhet számításba. Elénk kereslet indult meg az 1932-es termésű, igen kiváló minőségű óborok iránt, olyannyira, hogy ezek ára az utolsó két hónap alatt több mint 100 százalékkal emelkedett.

Több oldalról vádakat hangzottak el a borkereskedelem ellen, így legutóbb neves írónk, Mórész Zsigmond részéről is, hogy miután a borkereskedők olcsón felvásárolták a termelők készle-

SCHWARZ TESTVÉREK**BORNAGYKERESKEDŐK, BUDAPEST-KÖBANYA,**
Pince és iroda: Halom ucca 7. Telefon: 48-1-38.

A borbetegségek és hibák felismerése, azok okozóinak és javítási módjának összefoglaló táblázata Osterwalder után

(Megjelent a „Borászati Lapok“-ban.)

A borbetegség és hiba megnevezése Változás van	A beteg és hibás bor minősége	A borbetegség és hiba oka	A borbetegségek és hiba elleni védekezés módja
Kénhidrogénszag Szagban és ízben	A bor kénhidrogén, záptojás, fokhagyma szagu	Lecsepegő kén, vagy az élesztők által termelt kénhidrogén	Hektoliterenként 400 gr égetett hársfaszén, néhány napig felkeverni vele, azután cser-savszelattinnal deríteni
Virágosodás Szinben és tisztaságban	A bor felületén fehér hártya képződik, gyakran levegő- és darabizt eredményez	Virágélesztő (gyakran ecetbaktériumok is jelen vannak)	Feltölteni a bort, ha előrehaladott állapotban van, átszűrve lefejtteni, esetleg átérjesztteni
Ecetesedés Szagban és ízben	A bor íze és szaga emlékeztet az ecetsavra és ecetéterre, csipős, szúrós	Ecetbaktériumok	Kénezzük 5–7 gr kénessavval hektoliterenként, 2,5 ezrelék ecetsavon felül ecetkészítésre vagy felesleges tiszta szénsavas mésszel való savtalanítás után párlási célra használjuk
Biológiai almasavesőkkenés Szinben és tisztaságban	A bor az alkoholos erjedés után újra erjedésbe jön, ha a pince felmelegszik. Íze azonban egészséges	Almasavesőkentő baktériumok	A savanyú boroknál kívánatos az almasavesőkénés, ennek befejeződése után a bor magától újra megtisztul s egészséges lesz. Lágy boroknál megelőzzük hl-kint 5 gr kénessavval
Tejsavas erjedés erjesztés közben vagy mannitos, erjedés Szagban és ízben	A bor íze édeskés savanyú, nem olyan csipős és szúrós, mint az ecetesedésnél, inkább kaparó, magas extrakt és fajsúlyú	Mannit baktériumok	Kénezzük 5–7 gr kénessavval hl-kint 14 nap múlva átérjesztjük fajélesztővel s utána esetleg kénezett egészséges borral vágjuk, hogy az ecetsavmenyiséget lenyomjuk
Borkósav és glicerinerjedés vagy felfordulás Szagban és ízben	Leginkább vörösborokról fordul elő, ecetes ízű, de inkább kaparó, lehet kesernyés is, pohárba öntve sötétszínű lesz. Jellemző, hogy a borkósav eltűnik	Borkósav- és glicerint bontó baktériumok	Ha még nem túl előrehaladottan ecetes, akkor egészséges borral vágjuk és hektoliterenként 5 gr kénessavval kénezzük. Ha már nagyon ecetes, akkor vagy ecetgyártásra vagy párlási célra használjuk, de az utóbbi előtt felesleges tiszta szénsavas mésszel savtalanítjuk
Glicerinerjedés vagy keseredés Szagban és ízben	Leginkább vörösboroknál fordul elő, a bor ecetes, karcoló és keserű ízű, pohárba töltve barnul. Jellemző, hogy kevés a glicerín, de a borkósavtartalom rendes	Glicerint bontó baktériumok. Esetleg hosszú ideig állt a bor a seprőn	Ha még nem egészen ecetes és keserű, vágjuk egészséges borral és kénezzük hl-kint 5 gr kénessavval. Előrehaladott állapotban felesleges tiszta szénsav-mésszel való savtalanítás után párlási célra használjuk. Ha seprőn való állástól lett keserű, akkor zselatint adunk a borhoz a cersav lekötésére
Tejsavas íz erjesztés után Szagban és ízben	A bor íze ecetes, de nem annyira csipős és szúrós, inkább karcoló és pohárban bizonyos idő múlva sötétedik	Glicerint és egyéb extrakt anyagokat elbontó baktériumok	Azonnal vagy egészséges savanyú borral való vágás után hl-kint 5 gr kénessavval kénezzük. Ha előrehaladott a megbetegedés, akkor az ecetsavat felesleges tiszta szénsavas mésszel leválasztjuk és párlási célra használjuk

A borbetegség és hiba megnevezése Változás van	A beteg és hibás bor minősége	A borbetegség és hiba oka	A borbetegségek és hiba elleni védekezés módja
Nyulósodás A bor sűrűségében	A bor lomhán folyik a pohárba, olaj-, szirup szerű állapota	Almasavcsökkenést előidéző baktériumok (a nyulósodás gyakran következménye az almasavcsökkenésnek).	Gyakran magától elmúlik, ha mannitos erjedés is van mellette, akkor egészséges borral vágjuk s kénezzük hl-kint 5 gr kénessavval. A nyulósodáson a melegvegőztetés s utána cersavszelatinos derítés, esetleg cersav-adagolás is segít
Barnatörés Színben és tisztaságban	A bor színe világosbarnától csokoládébarnáig barnulhat, pohárban állva	Az oxidáz enzim vagy levegő hatása	Fejtés előtt 3-5 gr kénessavat adagolunk hl-kint. Ha már barnatörésű a bor, akkor ugyanúgy kénezzük és derítjük
Penészíz és szag. (Általában idegen anyagíz és szag.) Szagban és ízben	A bor penész ízű és szaga (vagy valamely idegen anyag ízű és szaga).	A szőlőről, vagy az üres hordóból penész kerül a borba (esetleg más idegen anyag, pl. seprő, kocsány, fa, dugó, hordó, zsák, petróleum, gyanta, füst stb ad idegen ízt a bornak	Hektoliterenkint 400 gr hársfaszénnel s 4 nap mulva cersav-zselatinos derítés, gyengébb íz és szaghibánál rendes borkezeléssel, esetleg cersav-zselatinos derítéssel javíthatunk
Feketetörés Színben és tisztaságban	A bor pohárban állva, fekete lesz	Levegő hatására cersavas vasoxid válik ki savszegény borokban. Esetleg a bor vassal érintkezik	Savanyú borral való házasítás után szellőztetés és cersav-zselatinos derítés. Esetleg kékderítés
Ferrifoszfát zavarodás vagy fehértörés Színben és tisztaságban	A bor fehér zavarodást kap, mely fény hatására eltűnik	Savszegény borokban ferrifoszfát válik ki, mely fény hatására eltűnik	Derítjük cersav-zselatinnal azután savanyú borral házasítjuk. Esetleg kékderítés

Különféle közlemények

Karácsony ünnepe előtti nap és Szilveszter az idén vasárnapra esik.

Miután vasárnap tilos pálinkafélt árúsítani és kiszolgálni, a remélhető nagyobb forgalomra való tekintettel alábbi rendelet adatott ki:

December 24-én és 31-én az ország egész területén az égetett szeszesitalok forgalombahozatalára berendezett nyílt árusítási üzletekből azok nyitvatartásának tartama alatt kivételesen égetett szeszesitalokat is szabad árúsítani. Az árusítás azonban kizárólag zárt edényekben és csak az üzleti helyiségen kívül való fogyasztásra történhetik.

December 31-én az ország egész területén a nyilvános képező (vendéglő, kávéház, kocsma, cukrászda) és szórakozóhelyiségekben égetett szeszesitalokat este nyolc (8) órától kezdődően az ezekre a helyiségekre nézve megállapított záróráig kizárólag helyben való fogyasztásra szabad kiszolgáltatni.

A szilveszteri záróra rendelkezése lapzártáig nem jelent meg.

A nyilvános helyiségek tulajdonosai terhére megállapított vigalmiadóátalány befizetése.

A székessőváros polgármestere a következő határozatot hozta:

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök, továbbá a Budapesti Kávésök

Ipartestületének kérelmére az 1933. évi január hó 21-én kelt 80.258-1933. VI. számú határozatommal megengedtem, hogy a nyilvános helyiségek tulajdonosai a helyiségükben játszott játékok alkalmával beszedett díjak után, továbbá a zenével, énekekkel, stb-vel nyújtott szórakozásban résztvevők után a fővárost megillető vigalmiadót általában válthassák meg. Ezen kedvezménynek azonban főfeltétele volt az, hogy az érdekeltek a terükhöz megállapított általányt minden hónapban, legkésőbb a hónap 20-ik napjáig feltétlenül befizessék.

A számvevőség jelentéséből megállapítom, hogy dacára ezen kikötésnek, számtalan vendéglős és kávéháztulajdonos a terükhöz megállapított általányösszeget hónapokon keresztül nem szolgáltatta be, miért is jelzett határozatom értelmében az általányozással nyújtott kedvezményre való igényüket már el is veszítették.

Figyelemmel azonban a kétségtelenül súlyos gazdasági helyzetre, ezen jogommal azonnal élni nem kívánok, felkérem azonban az ipartestületek elnökségeit, hogy a szaklapokban vagy más alkalmas módon figyelemzessék az érdekelteket hátralékosokat, hogy az általánybefizetési kötelezettségüknek legkésőbb j. évi december hó 30. napjáig feltétlenül tegyenek eleget.

Amennyiben nevezettek ezen felhívá-

somnak nem fognak eleget tenni, az általányozással nyújtott kedvezményt 1933. évi december hó 31-ével megszüntetem, vagyis az 1934. évi január 1-től kezdődőleg a fővárost megillető vigalmiadó mértékére a beszedés és beszolgáltatás módjára vonatkozólag a szabályrendelet általános rendelkezéseit léptetnem életbe.

Az év végén

felkérjük hátralékos előfizetőinket, szíveskedjenek az elmaradt és már régen esedékes előfizetési díjat sürgetően beküldeni a kiadóhivatal címére.

Minden vendéglősnek és korcsmárosnak

föltétlenül szüksége van legalább egy kis borszűrőkészülékre. A csillogó, kristálytisza bor értékesebb és gusztosabb. Ne várjuk meg, míg aljboraink magától letisztulnak s esetleg elromlanak. Komoly teljesítményű kis szűrőkészülék — nem próbaszűrő — Ára: 36 pengő. Szabadalmazott és kiöntetett konstrukciók. Különböző nagyság. Javítások. Átalakítások. Díjtalan prospektus. Cím. Grenda A. Eger.

**Gróf Somssich Tihamér
Borgazdasági Részv.-Társ.**

külföldi borai vezetnek.

Pincé : udafok, 661-r PÁL ucca 24. sz

Központi iroda:

Budapest, VI., Au-rásey út 29 — tel.: 14-2-85

Borközpont és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

BUDAFOK

Telefon: 69-8-01.

A Pomázjárás Vendéglősök és Koresmárosok Csoportja

december 4-én Budakalászon tartotta rendkívüli havi értekezletét. Schieszl Ferenc elnök az ülés megnyitása után röviden beszámolt eddigi elnöki működéséről. Felemlítette, hogy rövid működése alatt sikerült a csoport tagjainak a világlátás körül oly előnyöket kieszközölni, miáltal a villanyáram díjának esőkenése állott elő. Programjában több, a tagok gazdasági érdekeit szolgáló kérdésnek vannak. De akkor, mikor önzetlenül a tagok javára működik, elvárja, hogy a tagok megértéssel legyenek azáltal, hogy a esékely tagságidőjét rendszeren befizessék, hogy legalább a minimálisan megszabott adminisztrációs költség befolyjon. Az elnök előadását az értekezlet helyeslőleg tudomásul vette, sőt az elmaradt tagsági díjakat a jelenlévők ki is egyenlítették. Elhatározta még a gyűlés, hogy a rendes évi közgyűlést jövő évi január hó elején Szentendrén fogja megtartani.

Keceri Róth István aziránt érdeklődött, hogy milyen stádiumban van a két országos alakulat egyesülése. Megfelelő felvilágosítás után az értekezlet örömmel vette tudomásul az eredménnyel kecsgetető tárgyalásokat és egyhangúlag kimondotta az értekezlet, hogy a két országos szervnek mielőbbi egyesülését óhajtják, amiről a Vendéglősök és Koresmárosok Országos Egyesülete elnökségét átiratilag értesítik. Kisebb reklamációk lefoglalása után elnök az ülést berekesztette.

BOSCHÁN VERMOUTH kitűnő étvággyerjesztő

A jó szakasztó fenntartása.

A német népfelvilágosító és propaganda minisztérium nyilatkozata szerint: „panaszok merülnek fel még mindig aziránt, hogy az új rendszerben az eddig megjelent szaklapokat a „gleichsvaltoit“ egyesületek létükben veszélyeztetik. Az egyesületek az általuk létesített és gyakran saját kiadásukban megjelenő központi orgánumokat kötelezőleg rátküldik a tagokra, miáltal a régi jó szaklapok zavartalan működését megnehezítik, sőt lehetetlenné is teszik. Ily módon nagy erkölcsi és anyagi értékeket tesznek kockára indokolatlanul. A köznek jól felgottott érdeke paranesolólóg megköveteli, hogy azok a régi szaklapok, amelyek komoly szakmabeli és gazdasági tevékenységet fejtenek ki, erőszakos beavatkozások ellen védve legyenek. Fontos, hogy a meglévő jól és értékesen alkalmi új alapításokkal ne üssük agyon!”

Az Újpesti Vendéglős Szakosztály

e hó 4-én tartotta gyéren látogatott közgyűlést, amelyen Theobald Ferenc elnök bemutatta az évi jelentést, zárszámadásokat, amelyet a közgyűlés egyhangúlag tudomásul vett. Utána a közgyűlés választás útján kiegészítette a választmányt. Ezzel az ülés véget ért.

A hentesek nem süthetnek húst az üzletekben.

Vendéglősi körökben újból panaszkodnak amiatt, hogy a hentes- és esemegeüzletekben meleg süthűsöket készítenek és árusítanak. A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara erre vonatkozólag közli, hogy a hentesek nem jogosultak meleg süthűsöket üzlet-helyiségükben felállított sütőkön elkészíteni és meleg állapotban árusítani, úgyszintén üzlet-helyiségüket olyan berendezési tárgyakkal ellátni, melyek a közvetlen helybeli fogyasztás céljaira szolgálnak. Fűszer és esemegekereskedők süthűsöket csak hidegen, közvetlen fogyasztásra alkalmas állapotban árusíthatnak; nem jogosultak üzlet-helyiségüket sütő, főző vagy olyan berendezési tárgyakkal ellátni, melyek a közvetlen helyben való fogyasztás céljait szolgálják.

A kereskedelmi és iparkamara álláspontja helyes, de több vendéglős közli velünk, hogy vannak oly hentesek, kik kiváltják a kifőző iparengedélyt és az üzlet-helyiség melletti helyiségben sütnek-főznek. Ezzel aztán elejét veszik annak, hogy a hatóság őket a sütőtől eltiltsa. Ezt a körülményt az ipartestület vezetőségének figyelmébe ajánljuk azzal, hogy most már ideje volna oda törekedni, hogy a kifőzőipar gyakorlását a minisztérium szabályozza. Ki kellene mondani, hogy ezt az ipart is csak egy uceai megfelelő helyiségben, amelyet a hatóság könnyen ellenőrizhet, szabadon gyakorolni, illemlyel hekkel kelljen ellátni, mint az a vendéglősiiparnál is elő van írva stb.

A vendéglők étlapjain és a cukrászdákban fel kell majd tüntetni a margarinos ételeket.

A földművelési minisztériumban új margarin rendelet tervezetét készítették el. A tervezet a margarin felhasználását bizonyos feltételektől teszi függővé. A rendelettervezet abból indul ki, hogy a fennálló rendelkezések értelmében a pékeknek eddig is külön deklarálniuk kellett azt, hogy mely süteményfajtákhoz használtak margarint.

Az új rendelettervezet ezt a deklarálási kötelezettséget most a cukrászdákra és éttermekre is ki akarja terjeszteni. Ezek szerint tehát a jövőben a cukrászoknak is meg kell jelölniök

azt, hogy mely cikkeket készítették margarinból, az éttermeknek pedig az étlapokon kell feltüntetni a margarinból készített ételneműeket.

A tervezetet a minisztérium már le is küldötte a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarához véleményezés végett. Kétségtelenné látszik az, hogy ezt a rendelettervezetet a margarin előállításával foglalkozó gyárak nem fogadják nagy rokonszenvvel. A margarin előállításával foglalkozó gyárak ugyanis joggal tarthatnak attól, hogy a kötelező megjelölésnek a cukrászdákra és éttermekre való kiterjesztése a margarinfogyasztás esetleges esőkenését idézheti elő. A közönség egy része ugyanis még mindig averzióval viseltetik a margarinall készített sütemény és egyéb ételneműekkel szemben.

Egyébként mindenütt Európában mutatkozik olyan törekvés, amely a margarin és általában a növényi ételolajok népszerűsítését célozza. Így éppen Németországban indult meg a kormány részéről akció a margarin-termelés és fogyasztás fejlesztése érdekében. A németek azonban a margarin-fogyasztás emelését megindokolhatják azzal, hogy külkereskedelmi mérlegüket akarják javítani az eddigi zsirimport esőkkentésével. Nálunk azonban a helyzet egészen más. Nagy zsirkészletek tárolnak az egész országban és így a margarinfogyasztás emelkedése sem a sertéshizlalás, sem pedig a zsirkereskedelem érdekeit nem szolgálja.

Névmagyvarosítás. Andorf József, a Keszei étterem főpincére nevét belügyminiszteri engedéllyel Andorffira változtatta.

Adóesőkkentés vagyoni romlás címén.

Vagyoni romlás címén adóterlet mindenkor az esedékes év végéig lehet kérni. Akik folyó évi adóik esőkkentését kérni akarják, ebbeli kérésüket a fővárosban az illetékes kerületi kir. adófelügyelőségégnél, vidéken a kir. adóhivatalnál december hó végéig terjeszthetik elő. Az 1934. évi adók új megállapítását 1934. február havában kell kérni.

Olcsóbb lett a Podruzsik-féle szakácskönyv.

A Hungária nagyszálló konyhafőnökének Új Szakácskönyve, amely már harmadik kiadásban jelent meg - s a vendéglősiiparban immár nélkülözhetetlen szakkönyv lett, e hó 15-étől kezdve 10 pengő helyett 6 pengőért kapható. E kitűnő szakácskönyv karácsonyi ajándékképp kiválóan alkalmas. Megrendelhető kiadóhivatalunkban utánvét mellett vagy az összegnek és 70 fillér portódíjnak beküldésével.

A „Fogadó Magyar Vendéglős” állandó melléklete

A KORCSMÁROS

A korcsmaipar érdekeit képviselő szaklap

Borpiac

A borpiacra a borok árban lényeges változás nem történt. Az árak megszilárdultak. A nagykereskedelem részéről *Tiszazugban* 1200 hl tétel került megvételre, kokonként 1,2 filléres alapon. *Hajóson* szintén 1000 hl-en felüli bor adatott el, fokonként 1,3 filléres alapon. *Szeged* környékén az újborkat *Szegedre* beszállítva fokonként 1,5–1,6 fillérell ajánlják. Az idei borok igen szépen tisztulnak, úgyhogy kezelésükkel nem sok baj van.

Csongvődön élénk kereslet és közepes kínálat mellett eladatott 50 hl 9 fokos bor literenként 18 fillérért, 145 hl 9,5 fokos bor literenként 20 fillérért.

Pásztón egy 20 hl-es tétel fehérbor 10 fokos adatott el egy tételben, literenként 23 filléres alapon. Más eladás nem történt.

Kunszentmártonban a borárak az utóbbi napokban emelkedtek, úgyhogy ma 1,5–1,6 fillért kérnek a termelők a 8–9 fokos borokért. Egy magasabb fokú uradalmi tétel 503 hl, literenként 20 filléres árban kelt el. A borok vidékünön tekintélyes mennyiségben kifőzésre is kellnek el. Kisebb vidéki vevők olyan nagy számban vannak, hogy régóta nem volt ilyen tapasztalható. Vendéglősök újborkért literenként 20–25 fillért fizetnek.

Gyöngyösön közepes kereslet és kínálat mellett eladatott 300 hl 10,5 fokos újbork, literenként 19 fillérral. 450 hl 11 fokos újbork, literenként 21 fillérért. 250 hl 9,2 fokos otelló, sötét, literenként 18 fillérért, 40 hl 12 fokos új, fehérbor, literenként 24 fillérért.

Szekszárdon közepes kereslet, szűneltel kínálat mellett eladatott 1000 hl 11 fokos újbork, literenként 25 fillérért augusztus végéig részletekben történő leszállításra. Eladatott 30 hl 11 fokos vörösbork literenként 30 fillérért, 25 hl 10 fokos sillerbor, literenként 20 fillérért. A 10,5 fokos felüli vörösborkért 30 fillért, ezeknél magasabb árakat is igényelnek a termelők, míg a 10%-os siller- vagy fixlibort literenként 20–22 fillérért lehet kapni.

Balatonfüreden közepes kereslet és kínálat mellett eladatott 55 hl 13,4 fokos bor 50 fillérért literenként. Több apró tételű s gyengébb szélsőfokú újborkok literenként 30–40 filléres árban kelnek el.

BOSCHAN VERMOUTH kitűnő étvagygyerjesztő

8 napra bezárják az árrömlőket
üzletét Flensburgban.

Egy flensburgi (Németország) sütőiparos, Johs Rerup, aki az ottani iparkamara szakértője, átiratott intézett a Magyar Sütők Országos Szövetségéhez, amelyben a legnagyobb megelége-

dését fejezi ki a szövetség elnöke által a külföldi sajtójában az árrömlés ellen írt közleményeire, amelynek máris Flensburgban is mutatkozik hatása. Azt írja Rerup kartárs, hogy az árrömlés elleni védekezés nemcsak a sütőiparnak, hanem a mezőgazdaságnak és a kormánynak is érdeke. Magától érthető, hogy a minimális árak áthágását megbüntetik és náluk harmadik visszaesés esetében a vétköző üzletét büntetésül 8 napra bezárják. Rerup kartárs továbbá azt írja, hogy éppen ennek a büntetésnek lesz a legnagyobb hatása. Nagyon fontos, hogy az ismétárusítók jutalékát is maximálják, hogy ilyen módon ezt a rendelkezést senki ne játszassa ki. Reméljük, hogy nálunk sem várat magára sokáig az erre vonatkozó törvényes intézkedés megalkotása.

Egy kétélű fegyver.

Vettük a következő sorokat: A kereskedelem és egyáltalában az üzleti világban nincs szokásban az egyes árucikk beszerzési árát publikálni. Az sincs szokásban, hogy a kereskedő vagy üzletes vevőkörének névsorát nyilvánosságra hozza. Csak a telefontal van erre szükség. Előbbi azért nem szokták „közírné” adni, mert ezzel a vendéglős- és korcsmaiparban az üzletember a fogyasztó kritikáinak tenné ki magát. — Mert a fogyasztó nem számol az üzleti költségekkel, mely költség az üzlet minősége szerint változó, hanem megállapítja a szobanforgó cikk beszerzési árát, amely ennyi meg ennyi, ehhez hozzászámít, úgy blindre 50%-os hasznót és végül azt hozza ki, hogy az eladási ár túl magasban van megállapítva. Tehát az eladó árdrágító és uzsorásnak tartja. Éppen úgy nem szokás az sem, hogy a teljes vevőkört a konkurrencia nagy öröme nyilvánosságra hozza. Ugy a kereskedelemben, mint az iparban vannak bizonyos üzleti titkok, amelyeknek nyilvános pertraktálása mindenestre különös. Ugy gondolom, a kereskedőnek vagy gyárosnak nincs is joga vevőjének tudta és beleegyezése nélkül nevet vagy cégét esetleg reklámnak felhasználni. Az eladó és vevő közt oly kereskedelmi ügylet létesült, hogy az előállított árut megfelelő árban az előállító vagy nagykereskedő készpénz fizetés ellenében szállítsa. Ha ezen a kereskedelmi ügyleten túlmenően akar valaki tényleg, úgy szerintem ez csak közös megállapodás alapján történhetik.

B. S.

Erden 400 négyszögöl felkemet főútvonal mentén vasút főbejárataival szemben kúttal, 43 darab gyümölcsfával sürgősen eladom. Érdeklődni lehet: *Tomor János* vendéglősnél, VIII, Baross u. 126.

Fogászati hír. Bíró Sándor vizsgázott fogászt szívesen ajánljuk e lap olvasóinak, úgy **foghúzás** és **fogtömés**, valamint **műfogászati** szempontból. Miután személyesen készíti a fogsorokat, hidakat és koronákat, ennélfogva méltán mondhatjuk, hogy a **készítőnél jobb és olcsóbb**. Lapunkra való hivatkozásnál 10–20% engedmény. Vidékieket 1–2 nap alatt befogja. **Cím: Bíró Sándor, Budapest, VIII, Rákóczi út 25.** Telefon: 42-1-30.

Nyílt levél. Isten áldása legyen a lapjukon mert közölték Nyáry Mihály gyógyceipész címét. 5 év óta nem tudtam járni és a Nyáry által készített cipőben a lábam meggyógyult és már egész jól járok. Mindenkinek nyugodt lelkiismerettel ajánlom. Tisztelettel Majerné, a kávéház tulajdonosok egyesülete elnökének felesége.

Óborárverés

Balatonarácson

December 21-én délután pont fél 5 órakor a balatonarácisi Zsófia villában, 150 hektoliter I. minőségű óbor árvereztetek el hordóval együtt. — *Felhívom az olcsó és kitűnő minőségű borokra a vendéglős urak figyelmét.* — Bővebb felvilágosítás Dr. Wagner Károly ügyvédnél, Budapest, Vilmos császár út 37, telefon: 29-3-75, délután 4–6 óra között.

Üzleti hírek

Hatvan. Danielisz Mihály pályaudvari vendéglős az idegenforgalmi érdekekre való tekintettel szükségesnek látta, hogy e forgalmi gócponton, ahol nagyon sok külföldi is megfordul, a legjobb impressziót nyerjenek a hazai vendégiparról. Ezért üzletét átalakította, modernizálta és komfortos berendezéssel ellátta.

Budapest. Démusz János a nyugati pályaudvar vendéglőse, szuterén helyiségében egy polgári sörözőt létesített.

A SZAKMA TÁRSASÖSSZEJÖVETELEI.

December 20. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Szita Lajosnál (VII, Huszár utca 7.)

December 21. Disznótóros vacsoraverseny 6. estje: Mayer Pálnál (II, Kapás utca 36.)

December 22. D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emléktápoló asztaltársaság összejövetele Wagner Bélánál (VI, Andrassy út 44.)

December 28. Disznótóros vacsoraverseny 7. estje: Horváth Mihálynál (VII, Dob u. 112.)



Ha bereit, mustját n.m. akarja tulkézni:

Ha szerves anyagot nem akar kérezésnél **borába, mustjába** bevenni:

Ha hordóit a lecepegő kénytől megakarja óvni, úgy használja

csepegés mentes

és tiszta kénessavat fejlesztő rovátkolt

kéncsőveinket

melyek elégsük után szilárd eredeti alakban maradnak meg és távolíthatók el.

Gyártja és forgalomba hozza:

THIO VEGYIPAR R.-T.,
Budapest, V., Arany János ucca 18
Telefon: 10-2-78

A Mehtenyésztés

alapismeretei, tanítóképzők, intézetek, gazdasági irányú iskolák, méhészeti tanfolyamok magánosok részére írta:

Lakner Vidor

m. kir. méhészeti felügyelő. A mű legutóbb jelent meg a könyvpiacon 16 oldal terjedelemben s tanulságos ábrái alapján mindenki rövid idő alatt elsajátíthatja a méhészkedést. A könyv ára füzve 4.- P. postadíj 30 fillér. Ezek az összegek lapunk kiadóhivatalának előre beküldendők.

Szenzációs fűtési falálomány!

Minden kályha fűtőteljesítménye megduplázódik Pfeiffer-féle fűtőtestre
Vidékre szállítok! Kerjen prospektust!
12 pengő.
L. Döbrentei tér 6. Tel.: 53-4-18.

Legolcsóbb drótkerítés

SOMOGYI ISTVÁN
SODRONYÜZEME

VII., Rottenbiller ucca 24. szám.
Dohány ucca sarok.

Gyártok a legegyszerűbbtől a legdíszesebb drótkerítéseket.
Költségetelés díjlatlan.

KREIBICH

az ország legnagyobb szállodai, kávéházi és vendéglői összes személyzetek elhelyező irodája, mely 36 év óta áll fenn és úgy a főnök urak, mint az elhelyezett személyzet teljes elismerését érdemelte ki.

BUDAPEST, VI, Kaas Ivor u. 3.
Telefon: 85-4-66.

Páratlan sikere van

PODRUZZSIK BÉLA

a Hungária nagyszálló konyhafőnöke
Legújabb Szakácskönyvének
harmadik kiadásának

a polgári konyha, házi eukrászat és a diétás főzés ismereteivel. A könyv 6 pengő és a portó. — Megrendelhető az összeg előzetes beküldése mellett lapunk kiadóhivatalában.

TÖRLEY
PEZSGÓ

Talisman, Casino, Reservé.

Fellner Béla f. ü. v.

Első belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket képzető iroda
Budapest, IV., Irányi ucca 1. sz.
Telefon: 84-2-92.

Ifj. Grünwald Mór

IV. Ferenc József rakpart 6.
Telefon: Automata 843-39.

Üveg és porcellán

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára

Budapest, VII., Károly-körut 9

Ajánlja dusan felszerelt raktárát u. m. hordószivattyúk, szűrőgépek, palackok, parafadugók, cimkék stb. — T. L.: J. 115-15

Celluloid ajtóvédő

véd kopástól, piszkolódástól, minden színben és formában készül.
Celluloid kilines, klozetttülés és fürdőszobabútor, BOJÁR és T.A.R.S.A. Budapest, V. Lipót krt 4. Telefon 28-7-52.

Új fekete gránit síremlékek

már 300 P-ért kaphatók

MAZZI LUIGI

VII., GARAY UCCA 39. SZ

Telefon: 31-4-66.

Ajánlok

Szegedi édes nemes paprikát P 4.-

Szegedi félédes rózsapaprikát P 3.-

Forváth Ferenc paprikatelep, Szeged

Borpalota Rt.

Budapest, VI., Király u. 26.
Telefonok: 14-0-44 és 18-4-46.

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben.

ÉRZÉKENY FAJÓS LÁBAKRA



készíték orvosok által elismert új talpmányú prima varrott **gyögyeipóket, lúdtalp, fagyás, izzadás, tyukszem, bőrkeményedések** ellen, garancia mellett a legújabb fazonban és színben 30 pengőtől. Precíz lúdtalpbetéteket készítek és raktáron is tartok különböző alakúakat és fajsúlyúakat. **NYÁRY JÁNOS gyögyeipész, Szondy ucca 25. sz.** Gyögyeipók egyedüli készítője. Címet kérem megőrizni. Kerjen ismertetőt. **Ingyen látávtlágítás. Telefon: 29-7-90.**

A Fogadó-Magyar Vendéglős kiadóhivatalában az alábbi plakátok szerzetők:

Kötelező a kifüggesztése az 1929. évi X. te. alapján készült

Uj Bortörvény-kivonat plakát drb-ja 90
Legalább 20 drb vételnél drb-ja 80

A korcsmai hitel eltörléséről szóló plakát drb-ja 60
(Kifüggesztése kötelező minden helyiségben)

A sütemény fogdosása drb-ja 30

Fiatalkorúak eszesztialmaról (1927. évi XXXIII. te.) szóló plakát drb-ja 40

Padlóra köpni tilos plakát drb-ja 40

Éneklés és lármasz hatáságlag tiltva van plakátja drb-ja 40

Káromkodás, trágár beszéd tilos plakát drb-ja 40

Kutyákat üzlethelyiségbe behozni tilos drb-ja 40

Vidéki rendelésnél a plakátok — a portóköltség miatt — darabonként 10 fillérrel drágábbak.

Kávéházi és vendéglői berendezések új és használt

HEXNER

BUDAPEST, VII., KIRÁLY UCCA 25.

Telefon: 429-62.

Olcsón

szállít és szakszerűen kiszolgálja: mindennemű alpacca felszerelések, evőeszközök, billiárdasztalok, golyók, dákók, éttermi, márvány- és kártyaasztalok,

Sörkimérő készülékek, borkimérő pultok.

Székek, kertibútorok, hitelesített vendéglői üvegáruk. Használt berendezésekért legmagasabb árat adok.

A szerkesztésért felelős:

Pósch Gyula, kiadó.

Szerkesztő: **Fekete Gyula.**