

## ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre . 12.— P  
Félévre . . . . . 6.— P  
Negyedévre . 4.— P

Magyar kir. postata-  
karékpénztári csekk-  
számla száma 38.990.

A hirdetési díj mm-  
ként 24 fillér és előre  
fizetendő. — Szöveg  
közt ennek duplája.

## FOGADÓ

## MAGYAR VENDÉGLŐS

A „KORCSMÁROS” MELLÉKLETTEL

Szerkesztőség  
és kiadóhivatal  
BUDAPEST,  
VI, CSENGERY U. 51  
I. emelet 7.

TELEFON: 118-898.

Lapmegjelenés:  
minden hónap 1-én  
és 15-én.

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE  
ÉS A BUDAPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KÖZLÖNYE

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉSI PAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

## Harcias hangok

## Kirobbant ellentétek a Vendéglősök és Kávésok Ipartestülete között

Megírtuk, hogy a kifőzőipar szabályozása tárgyában a budapesti kereskedelmi és iparkamaránál tartott értekezleten a Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete beadványa került napvilágra, amelyben az egész vendégipar rendezésére tett javaslatot. Azt is megírtuk, hogy többek közt a kocszmárosipart is megszüntetni kívánja az ipartestület és a kocszmárosok üzletkötését a termelői kimérőkre akarja ruházni.

Ez a híradásunk szakkörökben felháborodást váltott ki és ezen szándék ellen már is több vidéki szakmai érdekképviselőt tiltakozással élt.

A vendéglős ipartestület elgondolását vagy javaslatát a kávésok is nagy ellenszenvvel fogadták és a két ipar közti ellentétek nagyon erőteljesen kiéleződtek.

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete hivatalos lapja a következőket írja:

„Bűnös. rövidlátás és káros félreismerése a mai helyzetnek az, amikor olyan javaslatot, amely a mai áldatlan ipari viszonyainkat megoldani törekszik, ahelyett, hogy a szükséges komolysággal és a kívánatos megértéssel fogadnák, perhorezskálni törekzenek. Egy ilyen javaslattal szemben nem lehet úgy fellépni, mint a Kávésipartestület képviselője, aki amellett, hogy a javaslatot félreértette, nem átalotta a javaslattal kapcsolatban olyan megjegyzést tenni, hogy „mérgezzent nyilatkozat ergetünk!”.

Még az élődi iparok ellenkezése is érthetetlen, egyrészt azért, mert lehetőleg egységes vendéglősipari képzést óhajtunk, azaz azt, hogy a nyilvános étkezést nyújtó üzletet csak vendéglős képzéssel lehessen tar-

tani, tehát az ipari felemelkedés lehetőségét nem zárjuk ki, másrészt pedig a szerzett jogokat a legteljesebb mértékben tiszteletben kívánjuk tartani. *Hogy egy-egy ipar lezárása, amit a kifőző- és kocszmárosiparnál az egységesítés szempontjából szükségesnek tartunk, az üzletek forgalmi értéke csökken, ez nem lehet ellenére, mert ezzel szemben nagyobb nyomatékkal esik mérlegbe az, hogy a kifőzők és kocszmák helyett — természetesen a közsükséglet korlátain belül — vendéglőket szeretnénk látni. Minden átmeneti rendezésben nemcsak vesztes, hanem nyertes fél is van.*

További szomorú jelenségei voltak a Kamarában lefolytatott értekezletnek.

A vendéglősipar érdekeit a legteljesebb mértékben megvédjük, ezt a tevékenységünket igazán nem szégyeljük és nem tart vissza bennünket és sem, ha fenyegetéseknek is akarnak a közvélemény előtt feltüntetni bennünket, akik ok nélkül harcolnak. Mi, sőt az élődi iparosok is tudják: jogosan harcolunk.

Ezen az értekezleten a kontár-front megerősödött: mert hozzájuk csatlakozott a Kávésipartestület is. Sajnos, ide kell sorolnunk azt a kávést is, aki vendéglősipart gyakorol anélkül, hogy erre képzése volna, mert tisztában kell lenni azzal, hogy a rokonipar csak a jogot biztosítja. Így tényleg egy sorba valók azokkal, akik a vendéglősipar üzletkötését „esipegetik.”

A kifőzőipar ügyében közvetlenül nem érdekelt Kávésipartestületnek ipari szolidaritásból is a vendéglősipar mellett kellett volna fellépnie és nem a kontárok érdekében. De hogy is várjunk a Kávésipartestülettől hálát, dacára, hogy a rokonipar alapján a vendéglősipart a Vendéglősipartestület nagy anyagi és erkölcsi áldozattal nevelt személyzetével bonyolítja le, tehát olyan személyzettel, amelynek neveléséért semmit sem áldozott.

Mi mindig őszintén érzett jóakarattal voltunk a Kávésipartestület iránt, az igaz, hogy iparunk érdekeit velük szemben is — minden barátságra való tekintet nélkül — megvédeni törekedtünk. Mi a közöttünk levő problémákat érleltük, hogy kedvező időben együttesen megoldhassuk. Ezt szolgálja az a kibontakozási javaslatunk is, amelyet a Kamara az értekezleten ismertetett, de az előadó hangszólta, hogy az az értekezletnek nem tárgya.

Mi ezzel a javaslattal a vendéglősipart a fojtogató zsákuccából akarjuk kiszabadítani, mert azzal minden gondolkodó tisztában van, hogy az eddigi módszerrel, az eddigi úton a vendéglősipar nagy problémáit megoldani, megnyugtatóan dülőre vinni nem lehet. Az élődieknek ez sem nem fontos, sem nem sürgős, hiszen ők ebből a zürzavaros helyzetből akarnak élni. Nekünk azonban fontos!”

Vizont a Budapesti Kávésok Ipartestülete álláspontját az említett javaslatra a következőkben körvonalazza:

„Ha a nyilvános étkeztetés képesítésével és egyenlő iparjogi minősítéssel lenne üzhető és ilymódon a kifőzőipar megszűnne, úgy a kifőzők vendéglőkké változnának, amelyeknek még a korlátlan italmérésre is joga nyílna. Ilymódon a vendéglők mintegy 4-500-zal való szaporodásával kellene számolni, ami a versenyt semmiképp sem enyhítené, sőt ezek az üzemek is mint testületi tagok teljes joggal kérhetnék a testület védelmét.

Kétségtelen, hogy a képesítés kötelezettsége a mestervizsga bizonyos korlátokat szab, de elvège ezek nem leküzdhetetlen akadályok különösen akkor, amikor a törvény és hatóságok intenciója szerint a mestervizsga nem jelenti és jelentheti a szakmai tudás maximumát, hanem egy minimális mértéket.

Lássuk a másik módot, a kifőzőipar

## Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapítva 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

Telefon: 1-484-62, 1-484-61.

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

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

munkakörének 1–2 vagy 3 menüre vagy bizonyos ételekre való korlátozását. Hogy ez a gyakorlatban hogyan alakul, mutatja az eddigi kölesőns, de utóbb felmondott megegyezés, melynek eredménye feljelentések tömege lett.

Nézetünk szerint az ily korlátozás elrendelése és szigorú betartása a kifőzőipar szanálását jelentené. Ha a kiszolgálható ételek száma megszatnának, a kifőzőnek nem kellene dús vendéglői étlap készleteiről és nyersanyagáról gondoskodnia, csak kevés fajtát és kellő mennyiséget szerezne be, ami csökkentené a hasznavehetetlen és romlandó nyersanyagok költségét. Hogy ily körülmények között a vendéglőkkel esetleg további dömpingre lenne képes, esetleg még jobban ártana, bizonyítanunk sem kell.

A vendéglős ipartestület harcaiban ahiba ott van, hogy azokat mindig kifelé presztizs ügyekben folytatja, az ipar valóságos belső helyzetét nem figyeli. Szerinte akinek vendéglős ipar engedélye van és a testület beiktatott, annak minden irányban megvan minden joga, az különb minden más vendéglátó iparosnál.

Pedig — nézzünk szét — objektíve megállapíthatjuk, hogy a vendéglős iparosoknak egy igen tekintélyes része nem vendéglős. Azok a gasztronómikus, borkulturális tartalmi és technikai fejlettségeknek, a felszolgálat mesteri és művészi fogásainak ez ütlek igen nagy részében nyoma sincs. Ezek a „kisebb” vendéglők vagy kifőzések — talán még szerényebb keretben, de vannak olyanok, ahol nem is főznek és ezek: koreszmák.

Nincs semmi elválasztó vonal az igazi komoly vendéglők között — amelyek száma aránylag kevés és ezek között a vendéglői kifőzések és koreszmák között és itt van a baj.

Minden tervezett és kért korlátozás kétes értékű külső orvosság, a gyógyítást belülről kell kezdeni.

Ezekben kifejtettük álláspontunkat, a kifőzőipar szabályozása tárgyában. Igyekezünk a kérdést a legtárgyilagósbabban megvilágítani.

De most tisztelettel kérjük, mi cél vagy szükség vezeti az érdemes vendéglősipartestületet, hogy amikor a kifőzőiparokkal való differenciáit akarja kiegyenlíteni, mindjárt az egész vendéglátóipar egységes iparjogi rendezését kéri és javasolja.

Természetes ez a javaslat lényegében azt tartalmazza, hogy a vendéglátóiparban az élethez csak a szállodásnak és vendéglősnek van joga, a többiek vagy megszüntetendők, kihalandók, vagy szoros határok közé szorítandók.

Nem tudjuk, nevéssünk vagy bosszankodjunk az előterjesztés naivságain, egy ipartestület hatáskörét és jogkörét: messze túlhaladó önrzertültségén. Végre kérni sok mindent lehet és szabad, a papír mindent elbir, de legalább is — nem illik.

Lássuk az előterjesztést:

„A vendéglátóiparban megállapítható gazdasági hivatás ranglétrájának megfelelően, szabatosan megállapított üzletkörök eredménye a képességnek, tudásnak, leleményességnek békés egymasmelletti erőfifejtése, amivel a jogos magánérdek maradéktalanul kielegül.”

Aki ezt a mondatot megérti, külön jutalmat érdemel. Mindenesetre „ranglétráról” van szó, ami differenciát különbséget jelent az „egyes hivatások között”. Már pedig a gazdasági életben nincs rangsorozás, minden ipar, minden kereseti ág egyformán fontos. De menjünk tovább.

A vendéglátóipar mindezen célok-ból a következőképpen volna megszerzendő:

1. A vendéglátóipar ősi egysége a szálloda (hotel) a fogadó, — amelyben a vendég teljes otthont talál: lakást, gondozást, ellátást.

E szerint az a szálloda, ahol nincs „ellátás”, nincs vendéglő vagy kávéház, nem szálloda vagy nem „ősi egység.”

2. A vendéglő (étterem), amelyben a főttekezését megkapja mind az idegen, mind a helybeli, a gasztronómia és a borkultúra tartalmi és technikai fejlettségének felhasználásával készült ételekkel és italokkal a felszolgálat mesteri és művészi fogásaival. A szálloda és vendéglő korlátlan italméresi joggal rendelkezik.

Hát a vendéglőnek ez a definíciója igen szép, igen hangzatos, csak az hiányzik belőle, amit a miskolci eszmadia a cégéreére festett: „kéjgáz”. Ennek a szép definíciónak csak az a hibája, hogy nem fedi a tényeket.

A vendéglőkben nemcsak főttekezését kapja meg az idegen és a külföldi, de tizórait és uzsonnát is. Fekete- és fehérkávét quantum satis.

Beszéllünk a gasztronómiáról. Legyünk tisztában azakkal, hogy ez a magas fokan álló szakácsművészet önálló mesterség. Tehát a vendéglősiparos sikerei azon múlnak, hogy jó vagy kevésbé jó szakácsot alkalmaz-e.

Borkultúra tartalmi és technikai fejlettsége: magyarul bevasárolni tudás és helyes borkezelés, amennyiben a vendéglősnek készletei vannak.

A felszolgálat mesteri és művészi fogásai. Nem tudjuk a terítetlen fasasztalon, a papírszalvétákkal való felszolgálat mekkora művészet.

Hol van a gasztronómia a mai menürendszerben, amikor nem gourmanderiáról, hanem csak az éhség csillapításáról van szó. Elismerjük van néhány előkelő üzem, ahol a felszolgált étel minősége, íze, a felszolgálat módja fontos, de ez az elenyésző kisebbség, — a legtöbb vendéglőben ez nagyon mellékes kérdés, mert amint előjárósági ülésünkön helyesen megállapított, ma az emberek nem „étkeznek”, hanem csak „jólaknak.”

Nem lehet tehát azt a feladatot, hogy

## Takarításhoz háztartási cikket csak BÁRDI-nál

Rákóczi út 1., Rákóczi út 10.  
Lipót körút 22.

az éhes embereket jóllakatják, speciális privilégiumként kezelni, hanem a törvény és közegészségügy feltételeinek betartása mellett általánosan lehetővé tenni.

Erre pedig minden kávéház képes.

Ha pedig az egyes üzemek gasztronómikus felkészültségét vizsgáljuk, kétségtelen, hogy az éttermes kávéházak talán kivétel nélkül éppúgy fel vannak készülve, mint a legelőkelőbb vendéglők. Hogy csak egy kis példát említsünk, vendéglős kartársaink nagyon jól tudják, hogy ma az éttermes-kávéházak túlnyomó többségében két külön konyha működik, ami a vendéglőkre fordított viszonylatban nem mindig mondható el.

Nem akarunk hívalkodni azzal, de tény, hogy a főváros utcáinak külső képét ragyogó kávéházai adják. Ha a speciális kategóriába tartozó szállodai éttermeket nem számítjuk, frekvenciát uccáinkon és körútainkon jóval több az elsőrangú kávéház, mint a hasonló nivójú vendéglő. Túlmenne e cikk keretein e jelenség okait vizsgálni, tudjuk, hogy erről jórészt a viszonyok tehetnek, de mégis így van.

Nincs tehát semmi ok a rangsorozásra, a rokonság letagadására.

Van a vendéglátó iparnak elég baja, amely orvoslásra vár.

Kétségtelen ezen a téren csak a vendéglátóipar teljes összefogása árán lehetne sikereket elérni. De hogyan érhesünk el ilyen összefogást, amikor az érdekelttség egyik legtekintélyesebb része a belső harcokat, az egymásközötti szurkálásokat tartja feladatának és bajait a rokonszakkák legradadásával, vagy kivégzésével véli orvosolhatónak.

Azt pedig senkitől sem várhatjuk, hogy önkéntesen hódoljon meg azok előtt a törekvések előtt, amelyek az ő vesztét, vagy lelkiesnylését célozzák.”

Véleményünk szerint hamarosan békét kellene teremteni, mert az úgynevezett vendégipar rendezési javaslat senkinek nem kell. Most kapunk egy közleményt, amelyben a vidéki szállodások és penziósok is egész más álláspontot foglalnak el, mint az ipartestület.

Néhány évvel az ipartestület akkori elnöke és Mészáros Győző kávéipartestületi elnök a vitás káférestaurant kérdésben igen célravezető és mindkét állásponttal számoló platformban egyeztek meg. Sajnos, az nem került kivételre, pedig akkor a két rokonszakkma közt az ellentétek elsimultak volna. Talán ki kellene gombolni a mellényt!

**Ne felejtse el az előfizetési díjat beküldeni!**

**METROPOLE SZALLODA** Modern, kényelmes, olcsó. Patinás híru konyha.  
BUDAPEST, VII. RÁKÓCZI UT 58. SZÁM Cigányzene, Jazz-Band, Tánc.

## A mestervizsga-kötelezettség teljes érvényesülése a képesítéshez kötött iparokban

Allandóan fordulnak hozzánk régi önálló szakemberek, kell-e nekik üzlet-változásnál, az új törvény szerint, mestervizsgát tenni. Az alábbi közlemény a sok érdeklődőnek kimerítő tájékoztatást nyújt. Kívánatos, hogy a szakosztályi elnökök ezt a közleményünket irattárakban megőrizzék.

Az ipari közigazgatás egyes kérdéseinek szabályozásáról szóló 1936:VII. tc. 5. §-ának 1. bekezdése az 1922:XII. tc. 18. §-ának 1. bekezdését 3. pontként azzal a rendelkezéssel egészítette ki, hogy képesítéshez kötött ipar gyakorlásához az eddig előírt szakképzettség kimutatásán (segédlevél, munkakönyv) kívül szükséges mesterlevéllel való igazolása annak, hogy az ipart üzni kívánó mestervizsgálatot sikerrel letette.

Az 1936:VII. tc. 10. §-a lehetővé tette, hogy azok, akik valamely képesítéshez kötött ipar gyakorlására az 1922:XII. tc.-ben megszabott képesítést a törvény hatálybalépése (1936 július 15.) előtt, vagy a hatálybalépéstől számított hat hónapon belül, tehát legkésőbb 1937. évi január 14-ig bezárólag, megszerezték és a törvény hatálybalépésétől, illetőleg képesítésük megszerzésétől számított hat hónap alatt, tehát legkésőbb 1937. évi július hó 14-ig tanult iparuknak önálló gyakorlására

iparigazolványt, illetőleg iparengedélyt kértek, — ha az 1922:XII. tc.-ben megállapított egyéb feltételek is fennforogtak — a kért iparigazolványt, illetőleg iparengedélyt mesterlevél felmutatása nélkül is elnyerhették.

Mint hogy a törvényben engedélyezett átmeneti időtartam folyó évi július hó 14-én lejárt, ezen időpont után képesítéshez kötött iparban csak azok nyerhetnek jogosítványt, akik az iparukra nézve az 1922:XII. tc.-ben megszabott képesítésen kívül mesterlevéllel azt is igazolni tudják, hogy a mestervizsgát sikerrel letették.

A 30.000—1936. Ip. M. számú rendeletnek a szerzett jogok védelméről szóló 33. §-a 1. bekezdése szerint azoknak, akik az 1936:VII. tc. hatálybalépésekor (1936. évi július hó 15-én) képesítéshez kötött ipart gyakoroltak, vagy ily ipar gyakorlására az 1922:XII. tc. 32. §-ának 4. bekezdése alapján iparjogosítványt kaptak, ha utóbb bármely oknál fogva (üzletáthelyezés, az ipar gyakorlásának abbahagyása stb.) új iparjogosítványt kérnek, a korábban folytatott ipar tekintetében szakképzettségüket nem az 1936:VII. tc. rendelkezései szerint kell igazolniuk. *Az ilyen egyének tehát szerzett joguk alapján mestervizsga nélkül nyerhetnek újból iparjogosítványt.*

vacsora árának valamivel nagyobbnak kell lenni, mint a kisebb üzletekben, ahol csak a családtagok dolgoznak.

Azután még azt is tisztázni kell, hogy mit értenek disznótoros vacsora alatt. Rendszerint a disznótoros étel áll egy darab véres, egy darab májas, hurkából, egy darab kolbászból és egy darab sertéskaraj vagy sültből, megfelelő körítéssel (káposzta és savanyúságból). Aki disznótoros vacsorát olesóbb árban hirdet és abból a sertés-húst, esetleg egy darab hurkát elhagy, az a közönséget az olesó árral félrevezeti és károsítja azt a kartársat is, aki komplett disznótorot szolgáltat ki.

Az árrömbölés egy másik esetéről is érkezett panasz az Országos Szövetséghez. Az egyik újdonsült üzlet olyan hihetetlen olesó áron vállalt egy társas nagyvacsorát, hogy a legszigorúbb számítás mellett a nyers anyag felének az árát sem fedezte. S mert e panasz komolyságát az Orsz. Szövetség nem akarta elhinni, a kartársak abban a községben ugyanabban az üzletben egy vacsorát rendeztek, amelyen a Szövetségtől is résztvettek. Volt előétel (velő tojással), rántott csirke salátával, liba- és kacsaült párolt káposztával és ugorkákkal, torta, sajt, feketekávé és személyenként egy félliter jó bor kis üveg szikvizel. Ennek a vacsorának árát nem írjuk ki, mert különben még a határszélekről is oda utaznának étkezni, mert oly potóm árért adta az üzlet.

Hogyan alakulnak ki ezek az olesó árak? Vagy hozzáértés hiánya következtében vagy irigységből, hogy más fogja az üzletet megcsinálni és hogy az utóbbi célt elérje, még dömpingáron, busás ráfizetéssel is vállal társasbédet vagy vacsorát, csak hogy egy másik kartársat attól elűssön. Az ilyen slájdorozás ellen a kartársak összességének fel kell lépni.

Az 1936. évi VII. tc. erre módot nyújt. Ha szép szó, a kölcsönös meggyőződés nem használ, úgy igénybe kell venni a törvényben biztosított jogot és a kereskedelmi és iparkamarák választott bíróságához kell fordulni.

Az ilyen esetben versengés mindenek, csak kollégialis eljárásnak nem mondható, céltalan, mert a keservesen szerzett kis vagyon rámeleg, és a család pusztulását idézi elő. De mi lesz akkor az iparos öreg napjaiban, ha akkor, mikor erre kellene gondolni, a vagyont elprédálja?

Mint ismeretes, a kézművesiparosság körében elharapódzott káros kihatású

## Egészségtelen versengés és veszedelmes árrömbölés

Egy vidéki városban az egyik üzlettulajdonos disznótoros vacsorát hirdetett 1 pengő 20 fillérért. Erre néhány helybeli kartárs ugyanarra a napra a disznótoros vacsorát 1 pengőért hirdette. Ennek eredménye az lett, hogy egyik vendéglőben sem voltak megfelelő számban vendégek. A következő héten az I-ső számú kartárs a disznótoros vacsorát 1 pengőért hirdette, így a II-ik számú kartársak felvették a versenyt és 80 fillérért hirdették. Eredmény: egyik helyen sem voltak kívánatos számban vendégek. Nem írjuk tovább ezt a versenyt, de ennek más folytatása lett. Jellege: Aki bírja, az marja! A helyi lapban megjelent egy meghívó. Minden vasárnap délelőtt zónapörkölt 20 fillérért és szombaton este sötét füstölt hússal, amelyet egy sötét specialista készít, adagja 50 fillérért kapható. Továbbá elsőrangú székelygulyás adagja 50 fillér. Ugyancsak szombaton és vasárnap este házilag készült disznótoros vacsora kapható hurka, kolbász,

karaj párolt káposztával 50 fillérért.

A II-ik számú kartársokról most már nincs újabb hír.

De kérdezzük ezek után, mi értelme van ennek a versenynek? Nem volna sokkal helyesebb barátságos úton megállapodni és az árakat tartani? Ennek az esztelen versengésnek a mosolygó harmadika a fogyasztóközönség, amely nem veszi tudomásul, hogy az iparosok emellett elvéreznek.

Tudjuk, minden kartárs élni és üzletforgalmát emelni akarja, de a forgalom emelésével a polgári haszon is járjon, de az ilyen ne hagyj magad Schlesinger tempók az elszegényedés és a tönkremenés felé vezetnek.

Azt írtuk, hogy barátságos meg egyezséssel is ki lehet küszöbölni az ilyen káros versenyt. Hogyan volna ez lehetséges? Ugy, ha a kartársak megállapodnának abban, hogy felváltva, megfelelő árban szolgálják ki a hirdetett disznótoros vacsorát. Magától értetődik, hogy a városban lévő nagyobb rezsvél dolgozó üzemekben a

ABC-re OLCSON  
ÚRIDIVAT, FEHÉRNEMŰ  
KÖTÖTTÁRU, ALSÓRUHÁZAT

**Székely** néf  
IV, VÁMHÁZ KBT. 4

árrombolás megfékezésére az 1936. évi VII. tc. 28. §-ában a kereskedelmi és iparkamarák keretében választott bíróságokat szervezett az iparügyi miniszter. A bíróságok feladata az ipartestületek előjárósága által előterjesztett árrombolási ügyek letárgyalása. — Az idézett törvény végrehajtási utasításának, a 27.000—1937. Ip. M. sz. rendeletnek megjelenése után ezek a választott bíróságok megkezdték közérdekű tevékenységüket. Munkásságuk bizonyos körökéjük és hatékony eszköz lesz a hispar létalajpát és egzisztenciáját veszélyeztető árrombolások ellen.

A jelzett törvényes intézkedések csak az 1922. évi XII. tc. 13. és 14. §-aiban felsorolt képesítéshez és engedélyhez kötött iparokra terjednek ki. Mivel az árrombolás veszedelmes és káros hatása a képesítéshez nem kötött iparokban is érezhető, mozgalom indult meg, hogy az iparügyi kormányzat rájuk is terjessze ki az 1936. évi VII. tc. 28. §-ában, illetve a 27.000—1937. Ip. M. számú rendeletben foglalt árvedelmi lehetőségeket.

Egy Szövetségtől máris felterjesztést intéztek ebben az ügyben Bornemisza Géza iparügyi miniszterhez. A felterjesztésben rámutatnak az árrombolás káros hatására a maguk iparában és hangsúlyozzák, hogy feltétlenül szükségesnek érzik, hogy szakmájuk is részesüljön abban az árvédelemben, amelyben a képesítéshez kötött iparágak részesülnek. Elgondolások szerint az engedélyhez kötött iparok panaszait ipartársulataik útján juttatnák el az árromboló iparos üzlettelepe szerint illetékes kereskedelmi és iparkamarához, amely azután az eljárást a törvényben részletezett módon folytatná le.

## Alapítsunk vendéglős-múzeumot

A Székesfővárosi Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete november havában hivatalos lapjában propagálta a vendéglátóipari múzeum alapítását.

Mind az ipartestület régi szerény vezetőségi tisztséget betöltő tagja csodálkoztam ezen a felhíváson. Miért csodálkoztam ezen? Azért, mert az ipartestület már 16 évvel ezelőtt elhatározta, hogy vendéglős múzeumot létesít és tudomásom szerint a múzeum céljaira igen sok értékes tárgyak kerültek ezen idő alatt az ipartestület birtokába. Nem értem, miért kell most újabb elhatározni a múzeum alapítását, mikor ez már másféltized év előtt megtörtént?

Az ipartestület akkori hivatalos lapjában „A Vendéglős”-ben 1921. évi február hó 25-én megjelent lapszámában a következő felhívás jelent meg:

„Vendéglős Múzeumot!

Az a régi terv, hogy országos vendéglős múzeumot létesítsünk valóra

válík. Lelkes és buzgó férfiak vették kezükbe a vendéglős múzeum ügyét és Keszezy Vince, az ipartestület és az országos szövetség elnöke most a következő felhívást bocsajtotta ki:

Kedves Kartársaim!

Szakiskolánk felügyelőbizottsága ifjaink szakszerűbb kiképzése szempontjából kívánatosnak és szükségesnek látja egy vendéglős múzeum létesítését.

Ezen mindnyájunk által örömmel fogadott eszme megvalósítása azonban csak akkor válik lehetővé, ha úgy a főváros, mint vidéki kartársaim tölük telhetőleg, de igazán és őszintén támogatják a szép és nagyjelentőségű eszmét és felkarolva azt, megvalósítása érdekében, készséges szolgálatukat felajánlják.

Szeretettel fordulok kedves kartársaimhoz a létesítendő nagyfontosságú intézmény érdekében hazánk összes szállodásaihoz és vendéglőseihez, hogy a birtokukban levő és a vendéglős iparra vonatkozó múzeumi tárgyakat pl. régi cégeket, táblákat, jelvényeket étlapokat, képeket, evőeszközöket, poharakat, flakókat, kanecókat és sebb más eféléket küldjék be ipartestületünk címére Budapest, IV., Kálvin tér 2. a létesítendő vendéglős múzeum részére.

Hymódon rövid idő alatt egy igen érdekes és értékes kultúrntézménnyel gazdagíthatjuk szeretett hazánkat és fokozhatjuk ifjaink szakszerű kiképzését.

Kartársi tisztelettel:

Keszezy Vince,

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének és a Magyar Szállodások stb. Orsz. Szövetségének elnöke.

Hisszük és reméljük, hogy ennek a nemes szándékú alkotó munkának teljes lesz a foganatja.”

#

Tudtommal a múzeum tárgyai azóta szépen gyarapodtak, igen érdekes tárgyak közül, tudomásom szerint, a „gerstli-korszakból” származó étlapok és étredek igen tanulságos dokumentumok képeznek arról, hogy milyen jólét fakadt a szociális termelésből! Boldogult Glück Frigyesztől pedig egy felbecsülhetetlen értékű szakkönyvtár került az ipartestület birtokába. A szakiskola tulajdonában is van több értékes tárgy.

Az ipartestületnek bizonyára megvan a feltárlási feljegyzése a múzeumba került tárgyakról és talán szakmai közérdek is volna publikálni a feltárt, mert ez csak arra serkentené egyik-másik kartársat, akinek birtokában van olyan muzeális értékű tárgy, hogy azt a vendéglős múzeumnak felajánlja.

Azt olvastam abban a felhívásban, mely az új vendéglátó-múzeum létesítését javasolja, hogy „a vendéglátó múzeum létesítésével nagy kulturális és szakmai adósságokat egyenlítőnek ki, mert a vendéglősipar a kulturális

## Jogfolytonos söntés-vendéglő

BUDAPESTEN frekventált helyen, *szakszerűen beinstruálva*, 200 pengő szerződéses házbérrel, évi 55—60.000 pengő (konyhanélküli) forgalommal, *adósságmentesen keresztségny szakembernek FOLYÓ ÉV VÉGEVEL ELADÓ.*

Szükséges tőke kézipince árval körül húsz ezer pengő. *Komoly érdeklődés „Nincs asszony a háznál” címen a „Fogadó” szerkesztősege továbbít.*

## Csak Halász kabátot, ruhát viselünk!

Nívója magas! Ára alacsony!

## HALÁSZ DEZSŐ

női divatháza, Rákóczi út 54.

életben mindig tényező...” Hát az ipartestület ezt az *adósságot* már 1921-ben kezdte törleszteni, amiről a legtöbb előjárósági tag és a régi kartársak is tanubizonyoságot tehetnek.

Igen, a meglévő vendéglős múzeumot fejleszteni kell, de újabb múzeumot már nem kell létesíteni!

*Egy szakiskolai felügyelőbizottsági és előjárósági tag.*

## TUDNIVALÓK A PINCEGAZDASÁGRÓL

1. A **vizahólyag**. A vizahólyag szövete jellemzően barázdolt, hullámos, szép tiszta fehérszínű, tejfényű, áttetsző, szagtalan és iztelen. Tiszta hideg vízben alig, langyos vízben lassan, forró vízben hamar és teljesen feloldódik és jóformán tiszta nyvet képez, melynek hamutartalma 1/2%-ot alig haladja túl. Az oldott vagy por alakjában vásárolt vizahólyagot egyszerűen összekeverjük határozott arányban a derítendő borral, míg a leveles vizahólyagot e célra elő kell készíteni. Ez abból áll, hogy először fakalapáccsal a halhólyagot, amennyire csak képesek vagyunk, szétveregetjük s azután egy éjszakára nagyobb darabokban hideg vízbe tesszük. Másnap reggel kivesszük a vízből és ollóval minél kisebb darabokra metéljük. Ezen apró darabokat azután üvegedénybe töltjük, vizet öntünk rá és azzal az esetleg rátapadt piszoktól megtisztítjuk. Ha ez megtörtént, a vizet ismét leöntjük róla és azután lehetőleg tiszta és hibátlan

## URAK!

jól ruházkodnak

## REISZ

R U H A H Á Z Á B A N

BUDAPEST, RÁKÓCZI ÚT 19.

(Uránia mellett)

## Takarék Asztaltársaságok felszerelése

több mint 25 éve legolcsóbban kapható

## KŐRÓDI MIHÁLY papirüzletében,

BUDAPEST, IX., MESTER UCCA 21.

TELEFON: 134—144.

Telefon vagy postai megrendelések gyors elintézése.

Betétkönyv, puha kötés .....	P —.04
Betétkönyv, kemény kötés....	P —.06
Főkönyv 1 <sup>o</sup> 50 tagnak ..	P 2.20
Napló 1 <sup>o</sup> alakú 100 tagnak ..	P 3.60
Napló, kis alakú, 50 tagnak..	P 1.20
Pénztár (ellenőrző) könyv ....	P —.90
Meghívó összejövételre .....	P —.01
Pénzes boríték végelszámolás- hoz .....	P —.02

izű fehér bort, vagy pedig 12—15% szeszszel és 5—6 gr kristályos borkősavval kevert vizet töltünk rá és pedig annyit, hogy a vizahólyag bőven el legyen általa lepvé. Amint a vizahólyag kocsonyásodni kezd, ismét bort vagy szeszszelt vizet töltünk hozzá és ezt addig folytatjuk, míg a borban (vízben) nagyobb úszó vizahólyagdarabkákat veszünk észre és a kocsonyásodás gyorsan megy végre. Ekkor az egész oldatot tiszta vászonruhán átszoritjuk, úgy hogy a fel nem oldott darabos részek, avagy tisztátalanság a ruhában visszamaradjan. Hogy mennyi vizahólyag szükséges egy hektoliter borra, azt a kísérletek hívták megmondani. Rendes összetételű fehér boroknál 2 gr. száraz vizahólyag egy hektoliter borra elegendő (normális készítésű oldatból körülbelül) 1 liter hóllyagot kell öt hektoliter bor derítésére. Csersavszegény és nem nagyon zavaros borokhoz kevesebb (1½ gr.), csersavgazdag borokhoz több (3 gr.) halhólyag használható. A vizahólyagoldatot ezután egy fertályba vagy dézsába öntjük és a derítendő hordóból annyi bort teszünk hozzá, hogy az edényből korbácsolásra se ömöljön ki bor. Ezt a bort az ismert borkorbácsal vagy seprővel addig dolgozzuk meg, míg csak az oldat teljesen egyenletesen szétesztva nincs, amikor ezután az egész visszatöltjük a hordóba és itt újból jól megkorbácsoljuk, vagy pedig a mi még jobb, de csak kis hordoknál eszközölhető, meghengergetjük.

**2. Gelatine.** Csakis csersavban és színanyagokban gazdag borokat tanácsos gelatine-nel (zselatin) deríteni, gyenge színű, nem nyálkás fehér borok ezen derítéssel egyáltalán nem tisztulnak meg, annál kevésbé, mert abból az anyagból a kevés nem használ, a soknak megfelelő csersavtartalom pedig jóformán soha sines meg a fehérborban, de a vörösborkban is ritkán. Erre annál is nagyobb figyelem fordítandó, mert a gelatine emellett sok színanyagot von el a borból, úgy hogy sötétszínű fehérborok halvány-sárgák lesznek tőle, a sötétvörös borok pedig lényegesen elhalványulnak. Azért a gelatine a feketeszínű (bikavér), igen érdes és fanyar izű borok derítőszeré. Gelatineből több kell, mint a vizahólyagból és pedig a bor minősége és állapota szerint, hektoliter boronként 4—15 gramm.) Fehérborhoz kevesebb, vörösborkhoz több kell belőle.) A tisztulás ezen anyaggal hamar következik be, de a lecsapódás nem helyeszerű, hanem tömör, daraszerű üle-

dekből áll, mely kevesebb helyet foglal el és fejtéskor egykönnyen fel nem zavartatik. A derítési eljárás itt a következő: A kicsinyben való kísérlet alapján kiszámított gelatine-mennyiséget egy lapos edénybe tesszük és körülbelül ötször annyi vizet töltünk hozzá, mint amennyi helyet az enyv elfoglal; egy óráig így hagyjuk állani, ezután pedig egy kevés bort teszünk hozzá és lassan melegítjük, míg csak a gelatine fel nem olvad; ha ez megtörtént, 1—2 liter borral felhígítjuk és alkalmazásig (1—2 napig) állni hagyjuk, hogy egész sűrű folyós legyen. A borral ezután ugyanúgy keverjük össze, mint a vizahólyagoldatot. Ha különös okunk van fehérbort gelatinevel deríteni, úgy tanácsos kétszer annyi csersavot tölteni a borhoz, mint amennyit a száraz gelatine kitesz.

**3. Tannint** (csersavat) oly borok derítésére szokás használni, melyekben igen sok a fehérnyanyag, amitől ezt meg akarjuk azért szabadítani, hogy tartósságát biztosítsuk. Az alkalmazandó tannint egész megbízható helyről szerezzük be és alkalmazása előtt színére és szeszenben való oldhatóságára vizsgáljuk meg. A csersav hatása abból áll, hogy a borfeleslegben jelenlevő fehérny anyagjával oldhatlan vegyületet alkot, mely ezután a fenékre leülepszik. Hektoliterenként 5—8 gr. tannin elegendő, melyet előbb egy kevés borban vagy szeszenben kell feloldani.

**4. Tojásfehérje.** A vörösborkok derítésére rendszerint friss tyúktojás fehérjét szokás használni, melynek derítő hatása abból áll, hogy az albuminoldat a bor főlös csersavával szemeses anyagot hoz létre, mely leülepedése közben a borban levő tisztátalanságot is magával rántja. Élénk színű fehérbort és a legtöbbször vörösbort legajánlatosabb tojásfehérjével deríteni. Ennek alkalmazásánál úgy járunk el, hogy a bor hektoliterje után számított 1—2 tojásfehérjét erre alkalmas korbácsal vagy seprővel (esetleg 1 pohár bor hozzáadása mellett) habosra verjük. Ezután a derítendő borból újra néhány literet lefejtünk és a tojáshabbal jól összekeverjük, hogy az egész jó habossá legyen. Ha ez megtörtént, ezen habos folyadékot gondosan beletöltjük a hordóba és ennek tartalmát ismét borkorbácsal vagy seprővel lehetőleg felzavarjuk. Tíz nap múlva borunk teljesen megtisztult és a csapadék sűrű tömegben foglalja el a hordó fenekét, úgy hogy a fejtéshez különös óvintézkedés nélkül hozzáfoghatunk.

(Polytatjuk.)

**Szép abrosok, szalvéták  
Édénytörlek, konyharuhák stb.  
Függöny és bútorkartonok  
új mintákkal**

**KLEIN ANTAL**  
divatházában, VII, Király u. 49.  
olcsón vásárolhatók.

## Kávéházi vacsorabemutatók

A Kávésok Ipartestülete elnöksége a nagyközönség, a hatóságok és a sajtó előtt dokumentálni kívánja azt a gastro-nómikus, asztalterítési és szakács-művészeti felkészültséget, melyet vendéglős kartarsaik annyiszor támadnak és kétségbevonnak és be akarják bizonyítani, hogy a jövő évben várható nagy idegenforgalmának lebonyolítására a kávéházak épügy képesek, mint a vendéglők.

Evégből december 6-tól kezdve mintegy 3 hónapon át 10—12 napos időközben vacsorabemutatókat rendeznek, amelyek mindazokat meghívják, akiknek szava és véleménye irányadó.

A bemutatók megszervezése most van folyamatban, eddig tíz elsőrangú kávéház tulajdonosa jelentette be a részvételre való készségét.

Meg vannak győződve, hogy a vacsorabemutatók nagy sikerrel fognak jární és ország-világ szemé előtt be fogják bizonyítani a budapesti kávéipar fejlettségét — mondja a Kávésipartársulat elnöksége.

Az első ilyen vacsorabemutató a hó 6-án volt az Emke-kávéházban. Az étrend a következő volt:

Szárnas krémleves	Királyi módra
	Hideg tok
	Mayonnaise mártás
Borjúgerinc	
	Renaissance módra
	Madaira mártás
	Inyene körítés
	Kaliforniai körte
	Los-Angeles módra
	Barack coctail
	Szt. István sör
	Galagonyási fehér bor
	Fekete.

**HA SZILVESZTERKOR  
üzletében zenéltetni akar és  
nem fizet zenészerzői jogdíjat,  
úgy a kellemetlenségek elkerü-  
lése végett fizesse be azt előre.**

# KARÁCSONY...

Idők távolán átcsendül már a betlehemi ének: „Pásztorok, pásztorok...” Szeretet melege gomolyog a hidegre dermedt sziveken. „Rongyos istállóban...”

„Ugy szerette a világot, hogy megszületett fiát áldozta érte.” „Jászolyban fekszik, barmok közt nyugszik szent fia.”

Aki megváltotta szenvedéseivel és életével a világot, hogy ne legyen több harag és gyűlölség, hazugság és csalás, lopás és rablás, pusztítás, öldöklés... hanem megbocsátás és szeretet, igazság, becsületesség, munka és békeség...

És apostolok szájáról száll az ige szeré a világban. Saulok megfordulnak, gőgösök fejhajtók lesznek, tigri-ek bárányokká szelidülnek.

A felvilágosult emóeri elme sebes szárnyalással hasít a tudás birodalmába, felfedi annak rejtett titkait, igába fogja a forró vízből menekvő párát és annak erejével szállítja a katonát, a fegyvert, bezárja a szén és más testeknek elszálló lelkét, a gázt és zárat olvaszt és embert öl vele, megvergeli a levegő-egyet és géppel szórja onnan az ölmet az emberek szívébe, onnan

dobálja a pusztulás ördögmasinát, amelyek rombadöntik a templomot, a palotát, a bogárhátú kis házat, szétszaggatják az ébereket és alvókat, az aggokat és a cseesemőket egyaránt...

En Uram, Istenem! Hol van hát a szeretet és hol van a békeség? Hol van a mindeneket összefogó Karácsony szent lelke, fénye, melege?

Hát csakugyan Káin ivadéka vagyunk, aki a testvérét agyonverte? Hát azért keresik a haladást, a tudomány minden újabb vívmányában elsősorban azt, hogy alkalmas-e az ember és alkotásainak pusztítására, hogyha és családban, iskolában szelidre nevelt Káinból kitör az östermészet, mint a megveszett farkaskutyából, hát kedvére kitombolhassa magát?

Ez az ember tragédiája! Azé az emberé, aki minél felvilágosultabb, minél műveltebb, annál kegyetlenebb, annál vérgyöngyöbb lesz, azé az emberé, aki már kezdetben a saját testvérét ölte meg, mert az jó volt és a jónak mindig szenvednie, pusztulni kell, azé az emberé, aki évezredekben át csalta, lopta, rabolta, gyilkolta egymást, azé az emberé, aki még isteni Megváltóját is keresztre feszítette.

SZÖLLÖSSY FERENC

## A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÜK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

### HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

Az Országos Szövetség és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztályának helyisége: Budapest, VI. Csengery uca 51. szám. I. 7. Telefon: 118-898.

\*

Jogi tanácsal tagoknak ingyen szolgál: dr. Stéger Béla ügyész, Budapest, IX. Ferenc körút 57. szám. Telefon: 39-988.

Hivatalos órák: hétköznap délelőtt 9-4-ig. A hivatalos órák alatt a tagok minden szakipari ügyben díjmentesen kapnak felvilágosítást a Szövetség irodájában. Vidéki megkereséseknél válaszbelvétel feltétlen esotolandó.

#

### A Magyar Anyák Nemzetvédő Bizottsága

búzavirág-mozgalma az idén is folytatja munkáját. E mozgalom vezetői 10 és 5 filléres árban propaganda-bélyegyet is adnak ki. Az erről szóló felhívást és tájékoztatót, a budapesti kereskedelmi és iparkamara területén működő és Szövetségünkhöz tartozó szakmai helyi érdekképviseleteknek megküldtük. Felkérjük az elnökséget, hogy tőlük telhetőleg támogassák ezt a mozgalmat.

Az úgynevezett „rögtönzött tánc” rendezésére jogosult nagyobb idegenforgalmat lebonyolító szállodák számának városonként megállapítása.

A m. kir. belügyminiszternek 118.627/1927.

B. M. számú körrendelete.

A 206.000/1926. B. M. számú körrendelettel általános érvényű szabályozást nyert a városok jelentősége idegenforgalmat lebonyolító szállodáiban engedélyezhető, ú. n. „rögtönzött tánc” ügye. Az idézett rendelet kimondja, hogy az olyan nagyobb idegenforgalmat lebonyolító szállodáknak számát, amelyek részére „rögtönzött tánc” engedélyezhető, évente városonként a belügyminiszter állapítja meg.

Ennek alapján az 1927. évre az ú. n. „rögtönzött tánc” rendezésére jogosult nagyobb idegenforgalmat lebonyolító szállodák számát városonként a következőképpen állapítom meg:

Budapest	15
Esztergom	1
Debrecen	1
Nyíregyháza	2
Szeged	2
Miskolc	4
Békéscsaba	2

50 ÉVE ISMERIK ÉS ELISMERIK

*Hercezeg és Tóder*  
BUDAPEST VII. ÖTHÖLY ÚT 24.  
textil- és divatházat

Csongrád	1
Gyula	1
Hódmezővásárhely	1
Kecskemét	1
Kiskunhalas	1
Makó	2
Szentes	1
Székesfehérvár	1
Baja	1
Kaposvár	1
Pécs	1
Győr	1

E létszámon belül az engedély megadására az elsőfokú rendőri hatóság jogosult.

A létszámnak 1928. évre való megállapítására a véleményes jelentéseket 1927. évi december hó 1-éig a belügyminisztériumba fel kell terjeszteni.

**Az egyesületekben (klubokban, kaszinókban) táncok rendezése, táncmulatságok tartása.**

A m. kir. belügyminiszternek 118.125/1932.

B. M. számú körrendelete.

Hivatali elődöm 107.475/1927. B. M. sz. körrendelet értelmében egyesületek és klubok — amennyiben arra alapszabályaik módját nyújtják — egyesületi (klub-) helyiségükben kizáróan tagjaik és ezek legközelebbi hozzátartozói részére külön rendőrhatalósági engedély nélkül rendezhetnek ugyan ú. n. rögtönzött táncot, de azért díjat semmiféle címen sem szedhetnek.

E rendelkezés ellenére több oldalról érkezett hozzám panasz, amiatt, hogy egyes klubok, egyesületek, kaszinók helyiségeikben rendőrhatalósági engedély nélkül rendszeresen (üzletszerűen) táncmulatságokat, táncal egybekötött teadélutánokat, műsoros estéket rendeznek, amelyeken burkolt belépődíj (kötelező fogyasztás, ruhatári díj stb.) megfizetése ellenében bárki részt vehet.

Az egyesületek (klubok, kaszinók) e tevékenységükkel nemcsak a tanácnival hivatászerűen foglalkozó táncmestereket, továbbá a mulató és szórakozóhelyek tulajdonosait, hanem az államkincstárt is megkárosítják, mert az említett szabálytalan módon a hivatkozott számú körrendeletbe ütköző cselekményükkel mindennemű illeték megfizetése alól mentesülnek.

Ha egyesület, klub, kaszinó bármilyen díj szedése mellett bárki részére táncmulatságot, táncal egybekötött teadélután stb. rendez, erre — a 64.573-1901. B. M. sz. rendelet értelmében — az illetékes elsőfokú rendőrhatalóságtól engedélyt kell kérnie.

Arról is tudomást szereztem, hogy

**Karfiárs! Tagja már az Országos Szövetségnek? Ha még nem, azonnal kérjen belépési nyilatkozatot!**

egyes rendőrhatalóságok kávéházi és éttermi üzemek külön helyiségeiben táncmulatság, illetőleg táncal egybekötött alkalmi összejevetelre a kávéház, illetőleg étterem tulajdonosai részére is adnak engedélyt, holott ily helyiségekben az említett célra engedélyt — a 206.411/1926. B. M. sz. rendelet értelmében — csak egyesület vagy más zártkörű társaság részére szabad adni.

Felhívom ennél fogva Cimedet, utasítsa az alárendelt hatóságokat, hogy az említett rendelkezésekre szigorúan alkalmazkodjanak, az egyesületeket, klubokat, kaszinókat pedig figyelmeztessék, hogy a 107.475/1927. B. M. sz. körrendeletben foglaltakat pontosan tartásuk meg. Ha pedig akár Cimed, akár az alárendelt hatóságok arról győződnének meg, hogy egyes klubok, egyesületek, kaszinók e rendelkezéseit megszegnek, ellenük a fennálló rendelkezések értelmében járjanak el és egyúttal — a részéről is esetleg szükséges intézkedések megtétele céljából — hozzáam is tegyenek jelentést.

## KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

### A szilveszteri záróra-rendelet

lapunk zártáig nem jelent meg. Így ajánlatos, ha a kartársak a napilapokat figyelemmel kísérik, amelyek a megjelenő belügyminiszteri rendeletet közölni fogják.

### Házasság.

Spelits Olivér hajófőmester folyó hó 5-én oltárhoz vezette Fekete János hajóvendéglős nagyműveltségű leányát Iluskát.

### A Pestszenlőrinci Vendéglősök és Korcsmárosok Szakcsoporthja

legutóbb tartott közgyűlésén megejtette a tisztikar választást. A választás eredménye: Diszelnök Körösy Károly, elnök Hartmann József, tb. elnökök Fodor Zoltán, Riesmayer János, Kiss József és Halász Benjamin, alelnökök Kecskés Rezső, Papp Antal és Polányi Géza, jegyző-titkár Tóth Kálmán és Feith János, számvizsgálók Schäffer Antal, Bruckner János és Józsa Imre. Választmányi tagok: Csiky Dezső, Dömök András, Papp József, Csikós Albert, Sárközy Pál, Szahota Károly, Klement József, Dobsy József, Tarr Gábor, Tóth Szilveszter, Hermann Frigyes, Wieland Mihály, választmányi póttagok: Czinky József, Kullák Gyuláné, Muck György és Nindorfer János.

### Az iparügyi minisztérium mestervizsga-tanfolyamokat rendez.

Az iparügyi minisztérium az ország egész területén a téli időny alatt mestervizsga előkészítő tanfolyamokat rendez, melyeknek közélebbi programja ezután válik majd ismertté. A tanfolyamok célja az, hogy azok az iparosok, kik bármely oknál fogva eddig még nem tették le a mestervizsgát, alkalmat nyerjenek arra, hogy ismer-

teiket rendszeresítve, a vizsgát utólag letehessek. A tanfolyamokon az iparjog és üzemi kalkuláció, valamint a társadalombiztosítás gyakorlati kérdéseire fognak elősorban sülyt helyezni. A tapasztalat ugyanis az, hogy ezekben a tárgykörökben az iparosok nagy része nélkülözi a rendszeres összefoglalásokat. Tekintve a mestervizsga letételéhez fűződő nagy érdekeket, a magunk részéről nyomtatékkal utalunk arra, hogy az iparosok a kínálkozó alkalmat teljes mértékben használják ki. A tanfolyamok előadásai megfelelő helyen mindig az esti órákban lesznek és hetenként maximum 2-3 órát fognak igénybe venni.

**Asztaltársaságok (spóregyletek) alapszabályai,** amelyek belügyminiszteri már láttamozott hasonló alapszabályok után készültek, **kiadóhivatalunkban kaphatók**

Bácsalmási Járási Ipartestület.

700/ipt.—1937 sz.

### PÁLYÁZATI HIRDETMÉNY

A bácsalmási járási ipartestület a község központján levő **jól jövedelmező vendéglő bérbeadására** pályázatot hirdet.

A pályázatok f. évi december hó 15. napjáig küldendők be az ipartestület címére. Egyéb feltételek a helyszínen tudhatók meg.

Bácsalmás, 1937. évi december 2-án.

Témun András s. k.  
ipt. elnök.

Szkribanek Mihály s. k.  
ipt. jegyző.

**Olvasóink szíves figyelmét felhívjuk** lapunk mai számában, a 6. oldalán megjelent **Herczeg és Fodor 50 éve** fennálló női konfekciós cég hirdetésére. Ha olcsón és ízletesen akar öltözködni, úgy feltétlenül keresse fel a fenti céget.

**Eredmény.** Az alanti cégnek lapunkban közölt hirdetése révén vevőkör megnagyobbodott. Ez igazolja olvasóink melegeledését, hogy abrosz, lepedő, vászon és egyéb textilárakat gyári áron számítja. Mintait kívánatra utazójával bárhol bemutatattja vételkényszer nélkül. **Blau Jenő cég,** Budapest, V, gróf Tisza István ucca 11. sz.

### VERSENYTÁRGYALÁSI HIRDETMÉNY.

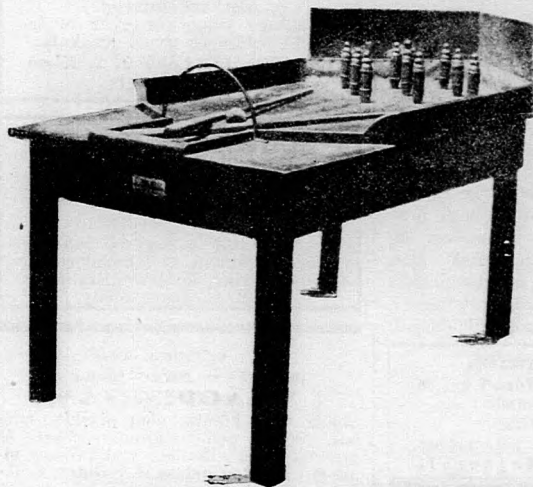
Orosháza község előljárosága a tulajdonát képező és a bérlet megszüntése folytán jelenleg üresen álló **Gyopárosfürdői községi szálloda és vendéglő,** esetleg külön-külön leendő bérletre ezennel pályázatot hirdet. Ajánlat tételét esetleg hosszabb bérleti időre is. Felhívja a pályázni óhajtoakat, hogy Orosháza község előljároságához címzett és 2 P okmánybélyeggel ellátott zárt írásbeli ajánlataikat **1937 december hó 31-ig** annál is inkább adják be, mert a később beérkező ajánlatokat az előljároság nem veszi figyelembe. Az előljároság fenntartja magának a jogot, hogy a beérkezett pályázatok felettl szabadon döntsön.

A bérletre vonatkozólag a községi előljároság nyújt felvilágosítást. A bérlemény előzetes értesítés után megtekinthető.

Orosháza, 1937 december 7.

Előljároság.

## Legújabb szórakoztató játék a **KU-BI** játék, mulatságos, nevetető és érdekesen izgalmas!!



A **Ku-Bi** asztal egy komoly szórakoztató sport-játék-asztal, amely egyesíti magában a kuglizást és a biliárdjátékot. **Asztalunk beszerzése révén mindenki italforgalmát növeli, amit elér azzal, ha a vendégeit italért engedi játszani.**

**Ára készpénzért, elsőrendű kivételben, hozzá 2 dá-  
dó, 9 baba, 1 gumigolyó  
140.— pengő.**

**Ára 6 havi részletre 168.—  
pengő.**

**Havi fix bérlet kölcsön-  
be is kapható.**

Ha a **Ku-Bi** asztal révén havonta csak 300 pengővel több italt fogy, úgy az asztal ára egy hónap alatt megtérül.

Az asztal mérete 2 méter hosszú és 1 méter széles (kivánságra kisebb méretben is készül) és mivel

a vége háromszögben végződik, sarokba állítható s így minden kis helyiségben elhelyezhető. Játékrendszere ugyanaz, mint a nagy kuglipályán.

Kizárólagos joggal forgalomba hozza:

**FRIED ZSIGMOND ÉS FIA**

kávéházi és vendéglői berendezők

BUDAPEST, VI., KIRÁLY UCCA 44. SZ.

TELEFON: 129-134

A „Fogadó-Magyar  
Vendéglős”  
állandó melléklete

# A KORCSMÁROS

Akorcsmaipar érde-  
keit képviselő  
szaklap

## BORPIAC

Örkényben kisebb eladások történtek 14–16 filléres literenkénti árban. Kerekegyházaán kisebb tételekben 1–11 filléres Mallingand-fokonkénti árakon keltek el. Cegléd: elsőrendű idei termései kádardbor 18–20, másodrendű 15–16, harmadrendű 11–12 filléres literenként. Mult évi termései borok 2–4 fillérrel drágábbak. — Soltvadkerten a Hangya Szövetkezet saját szükségletére nagyobb mennyiségű 12 százalékon aluli sötét kadarkát vásárolt 12 filléres alapon. Pakson a kerskedelem 5–600 hl téelt, különféle fajta és fokú borokat 20–22 filléres árban vásárolt. Vendég-lősök kisebb tételekben állandóan vásárolnak. Édes, 14–15 Mallingand-fokos uradalmi áruért 2,5 fillért kérnek.

## ÜZLETI HIREK

**Békésesaba.** Kovács István főpincér megvette az Orosházi úton levő „Jobb mint otthon” vendéglőt és azt átalakította és teljesen újonnan rendezte be.

**Keeskemét.** Erdey Béla kartárs üzletét modernizálva és újonnan berendezve, a mult napokban adta át a forgalomnak. Keeskemét város ezzel ismét egy csinos üzlettel gyarapodott.

### A szeszfőzőbor fokozottabb felhasználásáról

intézkedett a pénzügyminiszter olyképpen, hogy a szeszfőzés céljára szolgáló bort a szeszfőző vállalatok a Szőlőgazdák Borértékesítő Szövetkezetétől és a termelőktől egyaránt bevásárolhatják. Az egyes szeszfőző vállalatok között a borértékesítő szövetkezet osztja el a felvásárolható kontingen-eket, amelyeknek literjéért mallingand fokonként 1,3 fillért kötelesek fizetni annak írásbeli igazolásával, hogy honnan és mennyi és hány fokos bort vásároltak és mennyit fizettek érte. Ezeknek az adatoknak az ellenőrzését a hivatott pénzügyi körök kötelesek a legszigorúbb formák között ellenőrizni.

**SZÉKELY MÁRTON**  
BUDAPEST, VIII, József krt 36.  
bornagykereskedő  
Telefon: 338-732.

Kispest: Üllői út 85. Tel.: 146-930.  
Ajánlja uradalmi fajborait.

### Egy szekrénygramofon

erőshangú, ELADÓ. Vendéglőben vagy kocsmáüzletben zenélt pótol. Megtekinthető délután: Bpest, VI. Szív uca 4. szám, földszint 6.

Budapest környékén 25.000  
lakosú városban egy jólmenő

## KÁVÉHÁZ

esetleg házzal együtt eladó.  
Cím megtudható a FOGADÓ  
kiadóhivatalában.

## Fellner Béla

Első belvárosi szállodai, vendég-  
lői és kávéházi személyzeteket  
közvetítő iroda  
Budapest, IV., Molnár uca 3.  
Telefon: 1-814-01.

## Kecskeméti Mintapince és Kereskedelmi kft.

KECSKEMÉT, SZÉCHENYI UCCA 2.

## A Kristály-vizet

forgalombahozza a Szent Lukács  
Gyógyfürdő Kristálykút vállalata  
Telefon: 156-080.

## „KRONOSZ”

Óra- és ékszerkereskedelmi rt.  
Cégünk törekvése: Az árut a  
gyártól közvetítő nélkül olcsón  
és elsőrangú kivitelben a vevő-  
höz juttatni. Dús választék min-  
dennemű óra és ékszertárgyakban.  
Elsőrangú órajavitóműhely.  
ABC-kezdvémeny.  
világhírű svájci óragyár vezér-  
képviselője és gyári lerakata.  
Budapest, IV, Eskü út 3. félem.  
Telefon: 189-214.

## SCHWARTZ JÓZSEF

műorás és ékszerész  
V. BÁLVÁNY UCCA 21. SZÁM  
(Arany János uca sarok)  
Telefon: 114-128.  
Nagy raktár a legjobb márkás  
svájci órákban, a legmodernebb  
ékszerekben és ezüstárakban.  
A. B. C. kedvezmény.

## Egy kitünően bevált poloska- és rovarirtószer a VILÁGPURITÁS,

amely nem büzlik, nem piszkít, nem  
hagy foltot, nem ártalmas emberre és  
berendezésre, ellenben radikálisan el-  
pusztít minden poloskát, csótánt, sváb-  
bogarat stb. Ez az olcsó és hatásos  
szer kapható minden jobb áztartási  
üzletben kimérve és egyenleadostól  
egy literes palackokban is. Megrendel-  
hető a VILÁGPURITÁS gyár és ve-  
zérképviselőténél Vác, Szent István  
tér 12.

## ERZÉKENY, FÁJÓS LÁBAKRA



készíték orvosok által elismert, új-találmányú  
prima varrott **gyógycipőket, lúdtalp, fagyás,  
izzadás, tyúkszem, borkeményedések ellen,**  
garancia mellett a legjobb fazonban és  
színben 30.— pengőtől. precíz lúdtalp-  
betéteket készftek és raktáron tartok.  
**NYÁRY JÁNOS** **gyógycipész,**  
BUDAPEST, VI, SZONDY U. 25. TEL: 121-129.  
Címet kérem megőrizni.  
Kérjen ismertetőt. — Ingyen lábátvllágítás.

## Páratlan sikere van

PODRUZZIK BÉLA

a Hungária nagyszálló konyhafőnöke  
**LEGUJABB SZAKÁCSKÖNYVÉNEK**  
a polgári konyha, házi cukr-  
szat és a diétás főzés ismereteivel.  
A könyv ára portómentesen  
küldve 6 pengő 60 fillér.

Megrendelhető az összeg előzetes  
beküldésével lapunk kiadóhivatalában.

## Borpalota Rt.

Budapest, VI., Király u. 26.  
Telefonszámok: 1-140-44 és 1-184-64.  
Ajánlja kiváló minőségű  
márkás fajborait palackoz-  
va és hordótételben.

## KREIBICH-IRODA

Az ország legnagyobb és legré-  
gibb szállodai, vendéglői és kávé-  
házi főpincéri és az összes sze-  
mélyzet, valamint konyha-  
személyzet elhelyező irodája  
Alapítva 1895. évben.  
Cím: BUDAPEST,  
IV, MOLNÁR UCCA 12. SZÁM  
Telefon: 185-466.

## Braun Sándor

FRISS GYÜMÖLCS- ÉS  
CSEMEGÉKERESKEDÉS

VI, Teréz körút 20. Tel.: 110-411  
IV, Kristóf tér 2. Tel.: 182-279