

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

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

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

Intézmények, vállalatok
és kereskedelmi cé-
geknek évi . . . 24.— P

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

Szerkesztőség
és kiadóhivatal

BUDAPEST,
VI, CSENGERY U. 51
I. emelet 7.
TELEFON: 118-898.

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

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 KÁVÉVIPAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

Az Országos Szövetség közgyűlése

Mult hó 23-án tartotta a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetsége rendes évi közgyűlését. A közgyűlés igen látogatott volt és azon a következő szakmai alakulatok képviseltették magukat: Budafoki Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata, Ceglédi Vendéglősök Szakosztálya, Csepeli Vendéglősök Szakcsoportja, Dunakeszi-Alagi Vendéglősök és Korcsmárosok Szakcsoportja, Kiskunhalasi Vendéglősök és Korcsmárosok Csoportja, Keeskeméti Vendéglősök Szakosztálya és a Vendéglősök és Korcsmárosok Szakcsoportja, Kispesti Vendéglősök, Kávésok és Korcsmárosok Ipartársulata, Felsőgödi Vendéglősök, Orosházi Szállodások és Vendéglősök Szakosztálya, Pest-szentimrei Vendéglősök és Korcsmárosok Csoportja, Pestszentlőrinci Vendéglősök Szakcsoportja, Pilis-hegyvidéki Vendéglősök és Korcsmárosok Csoportja, Rákospalotai Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata, Salgótarjáni Vendéglősök és Korcsmárosok Szakosztálya, Soroksári Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata, Soproni Szállodások és Vendéglősök Szakosztálya, Somogy megyei Vendéglősök és Korcsmárosok Egyesülete, Mosonmegyei Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata, Székesfehérvári és Fejérmegyei Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata, Váci Vendéglősök és Korcsmárosok Szakosztálya, Veszési Vendéglősök és Korcsmárosok Szakcsoportja, Vasúti Vendéglősök Szakosztálya, Debreceni Korcsmárosok Ipartársulata, Makói Vendéglősök és Szállodások Szakosztálya, Budapesti Korcsmárosok Szakosztálya stb.

Szücs elnök megállapítja a hatá-

rozatképességet, amennyiben a megbízott kiküldöttekkel együtt 2911 tag van képviselve. Üdvözlő a megjelenteket, kijelölte a jegyzőkönyvhitelesítőket és az ülést megnyitotta. Megnyitó beszédben rámutatott az elnökség munkásságára s felemlítette, hogy különösen nagy gondot fordított az elnökség arra, hogy a Szövetség szervezetét kiépítse. Felemlítette még az összefogás szükségességét és megköszönte a kartársaknak az elnökséggel szemben tanúsított bizalmát. Megemlítette, hogy a mult évi országos kongresszuson négy minisztérium képviseltette magát magasrangú tisztviselőkkel, amit kétségtelenül eredményként könyvelhetünk el, mert ezzel igazoljuk, hogy iparunk ügyei iránt nagyobb érdeklődést tanúsítanak és közvetlenül is megkívánták hallgatni panaszainkat és kívánságainkat az arra illetékes hatóságok.

Pósch Gyula titkár előterjesztette az intézőbizottság évi jelentését. Az évi jelentés megemlíti, hogy a Szövetség igen nagy munkásságot fejtett ki, de sokszor kellett tapasztalnia, hogy egyes vidéki alakulatok nem állnak a helyzet magaslatán. Fontos kérdésekben körlevéllel keresi fel az elnökség a vidéki alakulatokat, de meg kell állapítani, hogy sok esetben a körlevelet egyes helyeken el sem olvassák és így a kért válaszokat sem küldik meg. Nagyobb agilitásra volna szükség. Feltétlenül szükségesnek tartja az intézőbizottság, hogy a vidéki alakulatok vezetői a szokásos havi üléseken a Szövetségtől kapott iratokat a gyűlésen mindenkor mutassák be, így nem fognak a sajnálatos esetek előfordulni, hogy a vidéki alakulatok meglepő tájékozatlanságot árulnak el szakmai kérdésekben. A vidéki alakulatoknak egyik feladata többek közt az legyen, hogy keltsék fel a tagok érdeklődését iparunk ügyei iránt. Az iparunkra

vonatkozó minden rendeletet és egyéb hatósági intézkedéseket, melyeket körlevélben vagy a „Fogadó” hivatalos lapunk útján közlünk, feltétlenül tudomására kell adni a kartársaknak és megmagyarázni ezeket a rendelkezéseket. Rátért ezután a jelentés többek között a százalérendszerre is, megállapítva, hogy az alkalmazottak nagy többsége ezzel a rendszerrel nem járt olyan jól, mint ahogy elképzelték. Foglalkozik a nemrégien életbelépett törvénnyel, amely az alkalmazottaknak a fizetési szabadságot biztosítja, a szakmai munkavállalók munkaidejének szabályozása tárgyában kiadott rendelettervezettel, úgyszintén a rövidesen megállapítandó legalacsonyabb munkabérekkel az iparban. Felemlíti, hogy a Szövetséghez tartozó Sárvári Vendéglősök és Korcsmárosok Szakosztálya igen helyesen mutatott rá arra, hogy „a kor szelleme szociális reformokat kíván és ezen érzéstől vezéreltetve nem is akarunk és nem is tudunk elzárkózni olyan szociális irányú intézkedések elől, amelyek a gyakorlati életben meg is valósíthatók; ámde a nehéz helyzetben sinylődő szállodás, vendéglős és korcsmárosipar annyi súlyos közterhekkel van sújtva, hogy azok teljesítése után szociális reformok keresztülvitelére jelenleg fedezete alig marad”. Az elnökségnek és az intézőbizottságnak is az a felfogása, hogy helyesli a kormány törekvését, miszerint iparunkban is bevezeti a rég esedékes szociális reformokat; de a munkaadók ezekkel a szociális reformokkal járó terheket a mostani helyzetben nem bírják el. Ezeket a terheket az ipar csak akkor bírná el, ha a kormány intézményesen megfelelő védelemben részesítené a vendéglátóipart. A munkaadók csak úgy képesek újabb terheket vállalni, ha:

1. igazságos adóztatás révén a közterheket mérséklik és az egyfázisú forgalmiadó iparunkban is bevezetné;

Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapított 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

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

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

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

2. ha az ú. n. termelői kiméréseket megszüntetnék;

3. ha a kormány erélyes intézkedésekkel megszüntetné azt az állapotot, hogy egyesületek, kaszinók, körök, kultúrházak kisajátíthatassák a vendéglős- és koresmárosipart;

4. hogy mindaddig, míg a gazdasági viszonyok nem javulnak, újabb vendéglős és koresmák ne legyenek nyitvatartók és újabb italmérsi engedélyeket semmiféle címen ne adhassanak ki;

5. a kifőzőipar gyakorlása sűrűsége szabályozandó, mert ezek jogosulatlanul a vendéglősipart gyakorolják;

6. a vendégipar megvédendő a Zeneszerzők Szövetkezete által évről évre emelkedő mértékűen magas jogdíj fizetési kötelezettsége alól;

7. a koresmárosipar sűrűsége képeztetéshez kötendő.

Ezeknek a követelményeknek teljesítése az államnak nem kerülne pénzébe, biztosítanák az iparban a rendet és a megélhetést, nyugodtságot teremtenék az iparban és így lehetővé tennék, hogy a munkaadók a szociális reformokkal járó terheket viselni is tudják. Megemlíti az évi jelentés, hogy a múlt évben Salgótarjánban tartott országos kongresszuson Szöllösy Ferenc társelnök nagyhatalmú előadásában rámutatott a szervezkedés szükségességére. Felhívásának meg is volt a visszhangja, mert ennek nyomán újabb vidéki alakulatok csatlakoztak Szövetségünkhez. De rámutatott még arra is, hogy hazánkban még vannak városok és megyeszékhelyek is, ahol a vendéglősöknek és koresmárosoknak még helyi érdekképviseletük sincsen. Ez nagyon szomorú és különös fényt vet az ezekben a helyiségekben lakó kartársakra. Ott, ahol a kartársak nincsenek megszervezve, nincs ipari védelem és nincs a kartársaknak tekintélyük. S miért nincs? Mert hiányzik a kartársakban a szolidaritás iránti érzék és sajnálják azt a pár pengőt, amit évente a szervezet fenntartására fizetni kell. Ezzel a nemtörődomséggel és szűkkebliséggel az ilyen kartársak saját gazdasági érdekeik ellen is vétenek és saját mesterségüket lebecsülik.

Tehát ismerjük el — fejezi be az évi jelentés — a kartársak az összefogás, az együttes munka szükségét és bárhol is lakjanak a kartársak, intenzíven vegyenek részt a Szövetség közérdekű munkájában, vegyék a Szövetséget igénybe és támogassák.

Layer József (Magyaróvár): Elmondja, hogy náluk, mert állítólag van egy ilyen rendelet, ha csak 5 személynek főz egy kifőző, nem kell iparigazolvány; most a kifőzők visszaadják az iparigazolványokat és anélkül folytatják az üzletet. Ellenőrzés nincs, nem is adóznak.

Szóllösy Ferenc (Székesfehérvár): Sajnálattal kell megemlíteni, hogy az egyesületekben, ha társasbéd vagy más nagyobb forgalom van, úgy csekély díjért vendéglősök adják oda a nevet.

Jankó János (Makó): Náluk is de-

vik ez a strohmann-rendszer és ott olcsóbban szolgálják ki az étkezőket, mint saját üzletükben. Nagy visszaélések vannak a kaszinókban a „csak tagok” által bevezetett vendégekkel. Városokban az italmérsi üzletek 30%-a termelői kimérés. A protekció erősen dívik az egyesületnél és azért nem lehet eredményesen közbelépni.

Pósch Gyula közli, hogy azokat az egyesületi alapszabályokat, amelyek a kereskedelmi és közlekedésügyi minisztériumhoz kerülnek láttamozás céljából, Szövetségünk közbenjárására csak úgy láttamozzák, hogy ha abban nem foglaltatik olyan rendelkezés, amely ipar vagy italmérés gyakorlásra vonatkozik. De szükséges lesz, hogy a belügyminiszter is hasonló álláspontot foglaljon el, mert a legtöbb társadalmi alakulat alapszabályait a belügyminiszter láttamozza.

Füstös Imre (Kiskunhalas): Hasonló panaszokat ad elő, városában a farsangi mulatságokat csak egyesületi helyiségekben tartják.

Gräner Kálmán (Csillaghegy): Panaszolta, hogy a tisztiorvos a szokásos vizsgálat céljából a vendéglőkben megjelenik, de a termelői kimérésbe, ahol volna mit vizsgálni, nem megy. Midőn erre figyelmét felhívta, azt válaszolta neki, hogy neki ne írja elő, hová menjen.

Polk Ferenc (Salgótarján): Elmondja, mivel városában a sportegylet nem folytathat ipart, bort mérnek és azzal védekeznek, hogy vendéglőlőből hozatják. Persze formailag egy csekély mennyiségű bort hozatnak is így játsszák ki a törvényt. Jankó János felszólalásának kiegészítésül még szívesen látja felemlíteni, hogy a termelői kimérések előtt a templomba járó hívek oly tragár beszédeket hallanak, hogy mindannyian megbotránkoznak. Az egyházak vezetőinek a figyelmét is fel kellene erre hívni.

Prácer János (Keeskemét): Elmondja, hogy városának 82 ezer a lélekszáma, de sem közös vagy társasbédet, bankettet, mulatságot vendéglőben nem tartanak, hanem ezeket az üzleti lehetőségek csak körökben és kaszinókban kerülnek lebonyolításra. Állandóan eljárnak emiatt az ottani hatóságoknál, de eredménytelenül.

Klöcker Rezső (Sárbogárd): Számos ipari anomáliát említ fel. Sírlemel, hogy a körökben és kaszinókban nem szakembereket, hanem nyugdíjasokat, akiknek megélhetésük amúgyis biztosítva van, sőt aktív állami alkalmazottakat is alkalmaznak protekcióval.

Szekeress György (Debrecen): Az ottani népkörök túlkapasáiról tartott épületes előadást.

Bán György (Kelenföld): A záróaszerlemleret említi.

Sipos Henrik (Ganztelep): A vesései kat. körrel említi, hogy ott milyen dártdók vannak, hazárdjáték folyik ott ellenőrzés nélkül, mert a telep 6 km-nyre van a községtől; utaztan van ott még egy esomó bögrekoresma.

Noha emiatt panaszt emeltek, a borkeresztelés ellenőrk az ilyen zúgkimerőnél zsúrokat rendeznek. Kifogásolja, hogy állami támogatással kaszinókat létesítenek, ahol azután a nagy adókkal felkésződő vendéglős- és koresmárosiparosoktól vonják el a vendégeket.

Bácsfalvi János (Kiskunfélegyháza): Elmondja a félegyházi vendéglősök sérelmeit. Rámutat a tervbevetett munkaidő szabályozásra és megállapítja, hogy a pályaudvari vendéglőben azt nem lehet alkalmazni.

Kimár József (Pilishegyvidék): Panaszolja, hogy a főbíró járásukban egyes községekben a mise alatt a vendéglőket bezáratja.

Weinberger Ernő (Pestújhegy): Elmondja, hogy náluk is bezáratják istentisztelet alatt az italmérsi üzleteket, de csak azokat, amelyek közel vannak a templomhoz.

Elnök felkéri a kartársakat, hogy konkrét panaszait írásban közöljék az elnökséggel, amely ezekben az ügyekben a szükséges lépéseket megteszi.

A közgyűlés az évi jelentést egyhangúlag tudomásul vette.

Mazura Rezső pénztáros bemutatta a zárszámadásokat. Bán István a számvizsgálóbizottság jelentését mutatta be és javasolta, mivel a számadásokat rendben találták, a tisztikárnak adassék meg a felmentvény. A számvizsgálóbizottság felhívta az elnökség figyelmét, mivel igen nagy a tagdíjhátralék, azoknak behajtását erősebben szorgalmazza. A közgyűlés a zárszámadásokat elfogadta és az elnökségnek a felmentvényt egyhangúlag megadta.

Pénztáros ezután előterjesztette a folyó évrre szóló költségelőirányzatot, amelyet a közgyűlés egyhangúlag elfogadott.

Szóllösy Ferenc társelnök ismertette a tárgyszerozat 4., 5., 6. és 7. pontját. Részletesen magyarázta a fizetés szabadságról szóló végrehajtási rendeletet; ismertette a munkaidő szabályozásáról szóló rendelettervezetet és az arra adott választ. A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamaránál a napokban tartott szakmaközi értekezleten a Szövetség a fővárosi vendéglősök és kávéosok ipartestületével majdnem azonos észrevételeket terjesztett elő. Szövetségünk azonban még külön azt a kívánságot adta elő, hogy a rendelet csak október havában adassék ki és annak hatálya egyelőre a vidékre ne terjedjen ki. Előadta, hogy a legalacsonyabb munkabérek megállapítása céljából rövidesen megalakul a bizottság, amely ezeket a béreket meg fogja állapítani. A legalacsonyabb munkabérek a főváros területére és környékére kerülnek megállapításra. Ismertette a kifőzők illegális versenyt, valamint az egyesületek iparigazolványos, amely ellen a legelőrebben küzdeni kell. A koresmárosipar képesítéséhez a Szövetség változatlanul ragaszkodik és a leghatáro-

METROPOLE SZALLODA

BUDAPEST, VII. RÁKÓCZI UT 58. SZÁM

Modern, kényelmes, olcsó. Patinás híru konyha.
Cigányzene, Jazz-Band, Tánc.

zottabban ellenzi azt a szerencsétlen javaslatot, hogy ennek az iparnak megszüntetésével a kereszmárosipar üzletköre a termelői kimérésekre ruháztassék. Szöllősy Ferenc igen érdekes előadását a kartársak feszült figyelemmel hallgatták és lelkesen megtapsolták.

Ezután az indítványok kerültek sora. Beérkezett egy indítvány, amelyben a Budafoki Vendéglősök és Kereszmárosok Ipartársulata azt kívánja,

hogy az elnökség járjon el a helygimnizsternél, hogy a nyári hónapokban a kerti helyiségekben vonóhangszerű zenekarok játszhasanak záróórág. A közgyűlés az indítványhoz hozzájárult.

Ezután elnök megköszönte Veró György szállodás kartársank, hogy a termet minden ellenszoigáltatás nélkül átengedte, mire a közgyűlést bezárták.

Hogyan rendezték a zeneszerzői jogdíjat Mexóúton

A Fogadóban olvasom, hogy a túlmagas zeneszerzői jogdíjak és átalányok miatt általánosságban nagy a panasz. Sőt Ceglédén, mikép ezt legutóbb olvastam, a kartársak néhány napig beszűntették a zenélést.

Talán érdekelni fogja a kartársakat, hogy városunkban hogy rendezték a zenejogdíjat. Már a mult év végefelé, az itteni kartársak a polgármester intervencióját kérték, mert túlzott magas átalánydíjakat követelt a Szövetkezet, valószínűleg „volt” szolnoki megbízottjának referádája alapján. De ez a közbenjárás eredménnyel nem járt. Így a szakosztály elnöke személyesen kereste fel a Zeneszerzők Szövetkezetét a fővárosban, de ott nehézségeket gördítettek azon szándéka elé, hogy az igazgatóval beszéljen, hanem Szolnok körzetképviselőhöz utasították. Végre hosszú, türelmes és rendíthetetlen kivárással mégis csak sikerült a rémhezen megközelítő igazgató elé kerülnie, aki először szintén azt a választ adta, hogy sérelmeink orvoslása miatt forduljanak a körzeti megbízotthoz. De hosszú kapacitálás után és annak felemlítésére, hogy Salgótarjánban a kongresszus alkalmával az igazgató másképp beszélt, végre megígérte, hogy személyesen ki fog szállni és azután a helyszínen letárgyalja panaszainkat. Így is történt. Városunkban azután megsemlélték

azokat az üzleteket, amelyekben zenét szoktak tartani és azután megtörtént a megállapodás.

A megállapodás: 12 kartárs és szakosztályi tagnak régi átalánya egyenkint 24 pengő volt, most 16 pengőre lett mérsékelve és ha ez az összeg április 1-ig ki lesz fizetve, úgy még 20% levonható, vagyis 24 pengő helyett az átalány 16 pengőben lett megállapítva és a 20% kedvezmény igénybevételenél 12.80 P lesz fizetve. Hét kartárs nem tartozik a szervezetbe, ezeknél természetesen a régi átalány megmaradt és csak az előre való fizetésnél élvezik a 20%-ot. Viszont az egyik kartársnál, hol állandóan van zene és a 72 P átalányt 180 pengőre kívánták emelni, megmaradt a régi átalány, természetesen a 20%-os kedvezmény erre is vonatkozik.

A tanulság tehát az, hogy a kartársak jól tartsanak össze, úgy a siker elmaradhatatlan. Azok a kartársak pedig, akik nem kívánják a saját, tehát szakmai érdekképviselőnek tagjai lenni, mert sajnálják a szerintük felesleges tagdíjat fizetni, azok csak fizessék tovább a magas díjakat.

Ajánlom a kartársaknak, hogy máshol is ilyen alapon rendezék a jogdíj ügyét, de azoknak a kartársaknak panaszaiakkal, akik nem tartoznak a szervezethez, ne foglalkozzanak.

Szafl.

Ételmérgezők és megelőzésük

„Ételmérgezők és megelőzésük” címmel dr. Kieselbach Gyula, a Székesfővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet vegyészete tartott előadást a Népegészségügyi Múzeumban. Részletesen foglalkozott a mindennapi életben hús-, kolbász-, hal-, tea-, sajt-, konzerv-, kenyér-, burgonya- stb. mérgezőeknek nevezett élelmiszermérgezőkkel, amelyek vagy mérges ásványi, növényi, állati vagy vegyi anyagokra, vagy az élelmiszerekbe jutott bizonyos baktériumokra,

illetve az általuk termelt mérgekre vezethetők vissza. A baktériumos eredésű élelmiszermérgezők aránylag sokkal gyakoribbak és a mérgezőt okozó baktériumok faja szerint három főcsoportba: a paratífusz, a botulizmus és a rothadás okozta mérgezők sorába lehet őket beosztani.

A paratífusz-baktériumok vagy ezek mérgei által okozott tömeges mérgezők különösen nyáron, faluhelyen fordulnak elő gyakrabban, például lakodalmak, keresztlők alkalmával, a

SZÉKELY MÁRTON
BUDAPEST, VIII. JÓZSEF krt 36.
bornagykereskedő
Telefon: 338-732.
Kispest: Üllői út 85. Tel.: 146-930.
Ajánlja uradalmi fajborait.

mikor a szokásos nagy vendégseregrel való tekintettel, sok hűselt már napokkal előbb elkészítettek helytelenül és nem eléggé hűtötten tartanak. De tej, tejszín és egyéb tejtermékek, különösen pedig több órán át helytelenül eltartott tojásfehérjetartalmú (tojásos, tejes, krémes és jeges) ételek is okozhatnak ilyen mérgezőseket. Ismerünk olyan eseteket, amikor habostekercsek, krémesek és egyéb cukrászsütemények fogyasztása következtében százával betegedtek meg az emberek, rendszeren akkor, ahol ezeket a süteményeket forró nyári napokon tíz-tizenkétórái állás után fogyasztották el. Tömegesen betegedtek meg az emberek még néhány év előtt kacsatojások fogyasztása következtében is Németországban azáltal, hogy bacillusgádkká vált kacskák által megfertőzött tojásokat nyersen használták föl majonézok, fagyaltok, puddingok stb. készítéséhez.

Amíg a paratífuszok nevezett élelmiszermérgezők halálózási százaléka rendszerint nem haladja meg az 1-2 százalékot, addig a népiesen kolbász- vagy hurkamérgezőnek nevezett „botulizmus” okozta halálózás 25-30 százalék is lehet. — A botulizmus, vagyis a botulinusz-bacillusoknak az élelmiszerekbe, különösen a húsneműekbe, de a zöldség- és gyümölcskonzervekbe is bejutott mérgeire visszavezethető megbetegedés nálunk, szerencsére, igen ritka. Főleg olyan országokban fordul elő, ahol a nyers kolbász és egyéb nyers húsneműek fogyasztása szokásos. A bacillus rendszerint nem az egész ételben, hanem csak egyes részeiben szaporodik el és termeli ott a mérget. Így nem ritka eset, hogy a mérgezett élelmiszert fogyasztói közül csak egyesek kapnak mérgezőt. Ismerünk eseteket, amikor egy villára menő balsaláta, a kacsapecsenye diónagyságu darabkája, egy teáskanalnyi pástétom vagy 20 gram sonka már halálos megbetegedést idézett elő.

A rothadás okozta, ritkán halálos

ABROSZT,

színes és fehérét, úgyszintén minden textilárut vegyünk

BLAU ÉS ENGEL

gyári lerakotában, Budapest, V. gr. Tisza István u. 11. Tel: 180-643

mérgezősebben is baktériumok szerepelnek. Sok kezdetleges nép baj nélkül eszi ugyan a rothadt fókafaj húsát, a cigányok a döghúst, de minthogy rothadt, vagy rothadásnak indult hús már sok esetben okozott mérgezést, még úgynevezett „érett” vadhúst se fogyasszunk.

A romlott konzervektől évente sok ember betegszik meg és így igen fontos, hogy minden, valamilyen okból gyanús konzervet a fogyasztásból kizárjunk. Ilyen konzervek például a rendes baktériumos elbomlás következtében keletkezett gázok nyomására felpuffadt, „bombázott” konzervek.

Baktériumos élelmiszermérgezések különben mindenfajta élelmiszer fogyasztása következtében létrejöhét, ha a mérgezést okozó baktériumok abban az élelmiszerben életfeltételeiket megtalálják. Így Németországban az elmúlt évek folyamán a burgonyasaláta okozott sokszor tömeges mérgezéseket azért, hogy a főtt burgonyát nem ugyanaznap készítették el salátának és fogyasztották el, hanem csak hosszabb állás után, minek következtében bizonyos baktériumfajok az ételben elszaporodhattak és mérgeket is termelhettek.

A nem baktériumokra, hanem az élelmiszerekben keletkezett, vagy az élelmiszerekbe jutott ásványi, növényi, állati vagy vegyi mérgekre visszavezethető mérgezősebb aránylag ritkábbak. Kevesen tudják, hogy a márna ikrája ívás idejében mérges és így az ikra fogyasztása a márnakolera nevű mérgezést okozhatja, hogy a lisztbe

őrölt mérges gyommagvak miatt a kenyér is mérgező lehet, hogy a keserű mandula, vagy annak pótlására szolgáló barack-, szilvanag és egyéb esont-héjas gyümölcs magja nagyobb számban, nyersen fogyasztva kéksavmérgezést, vagy hogy a megzöldült részekben, továbbá a rügyekben (ú. n. szemekben) és hajtásokban folszaporodott szolanin nevű mérges vegyület folytán a burgonya szolanin-mérgezést okozhat. Sok élelmiszermérgezés a fölháznál, egészségre ártalmas konzerváló anyagra vagy festékre, néha az élelmiszerek elkészítésére és eltartására használt, az egészségre káros anyagú edényből az ételbe vagy italba jutott mérges fémre vezethető vissza.

Az élelmiszermérgezésekkel kapcsolatosak a legfontosabb teendő a mérgezősebb megelőzése, kiküszöbölése. Nyomatékosan rá kell mutatni arra, hogy az élelmiszermérgezések és általában mindennemű egészségre ártalmas élelmiszerrel való megbotlás megelőzése végett igen nagy jelentősége van az élelmiszerek rendszeres hatósági ellenőrzésének. De ezenkívül nagyon fontos az egyéni védekezés is. Ismeretlen eredetű, vagy gyanús, megromlott élelmiszereket elfogyasztani, vagy a hatóság által előírt rendszabályokat kijátszani már csak azért sem szabad, mert ennek nem csupán rövidebb-hosszabb ideig tartó egészségártalom, súlyos megbetegedés, hanem sokszor még emberhalál is lehet a következménye. Az érdekes és nagyjelentőségű előadás tetszést aratott.

Csak **Halász kabátot, ruhát viseljük!**

Nívója magas! Ára alacsony!

HALÁSZ DEZSŐ
női divatháza, Rákóczi út 54.

2. Tanonebizonyítvány vagy segédlevél.

3. Munkakönyv, amiből az illető szakmában segédi munkaviszonyban eltöltött idő megállapítható. Csak az az idő vehető figyelembe, aminek kezdete és vége ipartestületileg (iparhatóságilag) igazolva van.

4. Önálló iparosoknál iparigazolvány vagy annak hiteles másolata.

5. Akit rendkívüli okokból az iparügyi vagy kereskedelemügyi miniszter bocsát mestervizsgára, az csatolja be a miniszteri engedélyt.

6. Akik ipari képesítést nyújtó iskolát vagy tanfolyamot végeztek, mellékeljék a kérvényhez az esetleg elvégzett ipari tanfolyamok, tannüelvények vagy szakiskolák bizonyítványát, akik rokkantak, hadifoglyok, menekültek, azok csatolják be a rokkantságukat, hadifogságot, menekült voltukat igazoló okmányokat.

7. A túlyomóban nők által üztött iparokbant (fehérneműtisztító, fűzőkészítő, mű- és aranyhímző, aszurozó, női divatkalapkészítő, női szabó és leányruhakészítő, *penzió*, kötsző, gépihurkoló vagy a fent közölték szerint kell igazolással élni, vagy ha 20 éves el-

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÜK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÜVETSÉGE

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

Az Országos Szövetség és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztályának helyisége: Budapest, VI. Csengery uca 51. szám. I. 7. Telefon: 118-988.

#

Jogi tanácsal tagoknak ingyen szolgál: dr. Stéger Béla ügyész, Budapest, IX. Ferenc körút 57. szám. Telefon: 137-988.

#

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

*

Hogyan kell a mestervizsgára jelentkezni

A sok levelezésnek és kérdezősködésnek elejét kívánjuk venni, mikor az alábbi tájékoztatást most közzé tesszük. Ajánljuk a szakosztályi és egyéb szakmai alakulatok elnökségének,

hogy ezen közleményünket tegyék el, hogy szükség esetén kéznél legyen és a hozzájuk forduló tagjaiknak felvilágosítással tudjanak szolgálni.

Aki mestervizsgálatot kíván tenni, a szakmája szerinti mestervizsgáló bizottsághoz írt, sajátkezűleg leírt 2 pengős okmánybélyeggel ellátott beadványában köteles kérni a mestervizsgálatra bocsátást és a beadványt az állandó lakóhelye (üzlethelye) szerint illetékes kereskedelmi és iparkamarának tartozik megküldeni, amelynek területén alakított mestervizsgáló bizottság a vizsgálat megtartására illetékes. A kérvényt géppel vagy idegen kézzel írni nem szabad. Ha valaki szegénységi bizonyítványt tud mellékelni, a 2 pengős okmánybélyeget nem kell a kérvényre ragasztani.

A kérvényhez csatolni kell a vizsgálatra bocsátás előfeltételeit igazoló okmányokat, még pedig:

Csatolandó: 1. A születési bizonyítvány vagy egyéb anyakönyvi kivonat (házasságlevél stb.), amiből apja és anyja neve, születési helye és ideje, valamint vallása hitelesen megállapítható.

Vendéglőkben, korcsmárban és kávéházakban szükséges plakátok

Az új bortörvény kivonatának kifüggesztése nem kötelező!

	drbja fill.
Ötnyelvű százalék-plakát nagy..	—30
Ötnyelvű százalék-plakát kicsi..	—12
A korcsmai hitel eltörléséről szóló plakát	—60
Dohányozni tilos! Tánchelyiségre kötelező	—40
A sütemények fogdosása	—30
Fiatalkorúak szeszitalmáról (1927. évi XXXIII. tc.) szóló plakát	—40
Éneklés, lármázás tilos	—25
Padlóra köpni tilos	—25
Káromkodni tilos	—40
Kutyákat behozni tilos	—25
Vidékre db-ként 10 fill. portóval több.	
Megrendelhető kiadóhivatalunkban Budapest, VI. Csengery uca 51. I. e. 7.	

Fellner Béla f.ü.v.

Elő belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetek közveffító iroda

Budapest, IV., Molnár uca 3.
Telefon: 1-814-01.

múlt és tanonc és segéd nem volt, akkor a rendeletileg megállapított, rövidebb tanidőt és segédi gyakorlatot igazolhat, vagy pedig helyhatósági bizonyítvánnyal igazolhatja, hogy az illető iparban — akár önállóan is — az előírt időn át dolgozott. Ilyen esetekben azonban csak az a munkaigazolás vehető figyelembe, amit az illető 20-ik életévének betöltése után kezdett meg.

8. Aki iparkivívítés vagy más rokon iparra való áttérés címén kéri mestervizsgára bocsátását, az az I. fokú iparhatóságnak mestervizsgát megkívánó határozatát is csatolja.

9. *Akinek iparüzése szünetelt, annak a volt iparigazolványa visszaadásáról szóló iparhatósági határozatot kell mellékelni.*

A beadvány benyújtásával, illetőleg beküldésével egyidejűleg a jelölt a vizsgálat és a mesterlevél kiállításá díjául tizenöt pengőt köteles a kereskedelmi és iparkamara címére beküldeni. Megjelölendő az utalványon, mi célból küldi az összeget. Ezenfelül a jelölt viselni tartozik a mesterlevél bélyegköltségét — 1 pengő — is.

Kérvénymintául szolgálhat az alábbi minta:

A Kereskedelmi és Iparkamara körzetében felállított t. (szakmabeli) ipari mestervizsgáló bizottságnak.

Tisztelettel kérem a vendéglős szakmából mestervizsgára bocsátásomat, mihezvaló jogosultságomat a következők becsatolásával igazolom. (Ide irandó az előzőekben 1—7 pontba foglaltak közül meglévő eredeti okmányok megjelölése). Tisztelettel:

X. Y.

(Pontos lakcím)

A mestervizsga három részből áll.

Az első rész írásbeli és valamely mesterségteli rajznak, tervnek elkészítéséből, valamely kalkuláció megoldásából és könyvelési feladat elvégzéséből áll. A második része a vizsgának gyakorlati; az valamely műhelyben a helyszínen kivitelezett iparcikk vagy annak egyik részletének elkészítéséből áll. A harmadik rész elméleti, az ú. n. általános szakismereti vizsga, amelyben a jelöltnek a tanoncokra, a segédre, az ipar gyakorlására vonatkozó közigazgatási ismeretkből, a tisztességtelen verseny, az árrombolás, az adózás, a szociális biztosítás, a közszállítás, stb. körébe vágó tudnivalókból kell vizsgáznia. Ebben a részben szükséges tudnivalókat, úgyszintén az OTI-ra és a könyvelésre vonatkozó hasznos ismereteket meg lehet tanulni az iparügyi minisztérium által kiadott kis kézikönyvekből, amelyeknek első két kötetét a kamarában is, az ipartestületekben is 50—50 f-ért meg lehet venni és aminek gondos áttanulmányozása minden vizsgázónak ajánlatos.

*

Szükségesnek tartjuk megemlíteni, hogy a mestervizsgáknál az átmeneti időben a vizsgáztatók a vizsgára jelentkezőkkel szemben elnézőbbek voltak. A jövőben a bizottságok előreláthatólag szigorúbban fogják feladatukat teljesíteni és nagyobb szakmai tudást fognak követelni azoktól, akik a vizsgára jelentkeznek. Így tanácsos lesz, hogy készületlenül senki se jelentkezék vizsgára, mert könnyen meg lehet, hogy 3 vagy 6 hónapra, esetleg egy évre visszautasítják azokat, akik a vizsgánál a követelményeknek nem tudnak megfelelni. Mindenkinek módjában áll a vizsgára felkészülni, sőt a borkezelési tanfolyamok is ezt a célt szolgálják.

A borok kénhidrogén- vagy záptojás-szaga és a barnatörés

Irta: **Requinyi Géza** m. kir. kísérletügyi főigazgató.

A borok záptojásszaga onnan ered, hogy a mustba vagy a borba valami módon kén jut s ez redukálódva, kénhidrogénné alakul, amittől aztán a bor kellemetlen szagot és ízt kap. A bor színe és tisztasága nem változik s ha a bor fölé ólomcetbe mártott szűrőpapírt tartunk, az hamarosan barnásfekete lesz az ólomszulfidtól.

A borba a kén juthat késői kénporozás által is, de gyakoribb az az eset, hogy a kénezésnél kén csapog a hordóba. A ként az alkohol oldja s mikrobák (élesztő, Mikoderma, baktériumok) redukálják kénhidrogénné. A kénhidrogénzsg tehát olyan borhiba, amely mikrobák hatásának indirekt következménye. Kénhidrogénzsguk főbbnyire az újborok szoktak lenni, mert az erjedés redukációs folyamat lévén, erjedéskor a kén könnyen redukálódik. Kénhidrogén keletkezhet

úgy látszik kénvegyületekből is, pl. szulfatokból és organikus kénvegyületekből is. Nessler szerint a szőlőtalaj, valamint bizonyos trágyafélék is okozhatnak kénhidrogénzsgot. — Okozhatja még az ultramarinnal fehérített cukor is (a pezsgőgyártásban), mert az ultramarin kéntartalmú anyag, amelyből a bor savai kénhidrogént fejlesztenek. A kénhidrogénzsgú borokban gyakran fohagymára emlékeztető szagot is lehet érezni, amiből merkaptnak (vagyis szerves kénvegyületek) jelenlétére következtethetünk.

A kénhidrogénzsg megelőzésére ügyeljünk arra, hogy a borba, illetőleg a hordóba kén ne jusson. A kénhidrogénzsgú bor aránylag könnyen megjavítható. Fejtés, illetőleg levegőztetés is már gyakran segít. A kénhidrogénzsgú bort kénessavval lehet megjavítani. Grünhut szerint nem egysze-

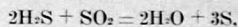
Napellenző ponyva

speciális készítője

Löwy Oszkár

Bpest, Wekerle S. u. 24. — Telefon
— Díjtalan ajánlat —

rűen kén és víz keletkezik, mint azt mások feltételezik:



hanem $5\text{H}_2\text{S} + 5\text{SO}_2 = \text{H}_2\text{S}_2\text{O}_6 + 5\text{S} + 4\text{H}_2\text{O}$ képlet szerint pentathinosav is keletkezik. A kiváltott kénlőt a bort meg kell szűrni, ha magától nem ülepszik le. Addig kell megszűrni, míg a bor a kénessav védelme alatt áll, mert különben újból kénhidrogénzsgot okozhat. Osterwalder szerint a kénezés nem mindig használ. Lehet, hogy a merkaptnak jelenléte az okai ennek. Ő jó eredményeket kapott faszénnel és eponittal.

A borok a levegővel keveredve gyakran megbarnulnak és zavarosak lesznek. A levegővel keveredő fehérbor először barnássárga, azután barna és zavaros lesz s benne bőséges barna üledék keletkezik. Ha a barnatörésre hajlamos bornak csak a felülete érintkezik a levegővel, akkor a bor felülről lefelé barnul oly mértékben, amint a levegő behatol a bor belsejébe; ha pedig lefejtjük, akkor a bor egész tömege egyszerre barnul meg. A barnatörésű vörösbort csokoládébarna színű lesz s a festőanyag tönkremegy. Ezt az elváltozást gyakran a megfordulással tévesztik össze. A barnatörésű borok felületén vékony, sajátságosan csillogó hártva keletkezik.

A barnatörésű bornak íze és zamata is megváltozik. A bor íze kellemetlen és az aszalt gyümölcsre emlékeztető, a zamát pedig látszólag eltűnik.

Hogy mi okozza a barnatörést, azt határozottan nem tudjuk. Bizonyos azonban az, hogy oxidációs folyamat s a levegő oxigénje által a bor bizonyos alkotórészei oxidáltnak barna és oldhatatlan anyagokká. Ezt az oxidációt a legnagyobb valószínűség szerint az „oxidáz” enzim közvetíti. Az oxidáz található a gyümölcsökben s így a szőlőben is, különösen a kocsányban, de leginkább a rothadt termésben. Laborde szerint a Botrytis oxidázával beoltott bor barnatörésű lesz. A barnatörés rendszerint az újborokban fordul elő. Általában feltételezik, hogy a rothadt termés bora a leghajlamosabb a barnatörésre (úgy a közönséges, mint a nemes rothadás).

Müller-Thurgau és Osterwalder vizsgálatai szerint azonban a rothadt termésből azonnali sajtolás által készült borok nem kaptak barnatörést, míg törkölyön erjesztve nemcsak a rothadt termés, hanem az egészséges termés bora is hajlamos volt a barnatörésre. Még inkább hajlamosak voltak a bar-

natörésre azok a borok, amelyek nemcsak héjakon, hanem kocányokon is erjedtek. Ezek szerint a barnatörést okozó anyagokat a héjakban és a kocányokban kell keresni. Müller-Thurgau és Osterwalder szerint a rothadásnál valószínűleg működik az oxidáz s a bogó megbarna, de ezek a barna anyagok a rögtöni sajtolás esetében a törkölyben maradnak s nem jutnak a mustba és a borba.

Hogy mik azok az anyagok, amelyek oxidáltatnak barnaszínű s oldhatatlan anyagokká, azt nem tudjuk. — Általában feltételezik, hogy a cersav és a festőanyag az, ami a borban általában nem változik, tehát az alkohol, a cukor, a savak mennyisége sem.

A barnatörésre sem az alkoholnak, sem a savaknak nincs befolyásuk. — Ügylátszik azonban, hogy a szőlőfajták nem egyformán hajlamosak a barnatörésre. Állítólag a Rizling és a Sylványi a hajlamosabbak közé tartozik.

A barnatörés megelőzésére legjobb a bor kénezése, mert a kénessav elpusztítja az oxidázot vagy legalább a hatást megakadályozza. Úgy kell azonban a bort kénezní, hogy a bor ne érintkezzen a levegővel. Legjobb a cseppfolyós kénessav és a káliummetabiszulfid, mert ezekkel úgy kénezhethünk, hogy a bort nem kell lefejtani. A rothadt termést célszerű külön szedni, gyorsan feldolgozni s a kész bort zártan lefejtani kénezett hordóba. Az oxidáz elpusztítható pasztörözéssel is, de ez költséges eljárás lévén, nem alkalmazuk.

A barnatörésű bort megkénezzük s utána megderítjük kazeinnal vagy tejfejjel, esetleg cersavval és zselatinnal. A kazein előnye, hogy halványítja a bort, amelynek színe úgy is sötétebb, mint a nem törött boré. A vörösborra veszélyesebb a barnatörés, mert festőanyagából veszít. A barnatörésű bor szűrővel nem javítható meg, mert egyrészt a szűrő hamar eltömődik, másrészt a megszárt tiszta bor még mindig barnaszínű s kellemetlen ízű marad.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Fekete Gyula,

lapunk munkatársa néhány hét óta súlyos betegen az egyik fővárosi gyógyintézetben fekszik. Jóbarátai és ismerősei közül nagyon sokan levélen keresztül érdeklődtek sorsa iránt és javulást kívántak. Míután képtelen a nagyszámú jött levelekre válaszolni, ezúton köszöni meg barátainak és ismerőseinek jóleső érdeklődését.

A Pestszenterzsébeti Vendéglősök Szakcsoportja

Múlt hó 29-én Lehőtz Lajos elnöklelt alatt tartotta közgyűlését. Az ülés megnyitása után üdvözölte az Országos Szövetség nevében megjelent Magyar Rezső pénztárost és Pósch

Gyula titkár, valamint Major J. ipartestületi alelnököt. Galambos Ernő titkár beterjesztette a zárszámadásokat, Dunszt Antal pedig a számvizsgálóbizottság jelentését, amelyet a közgyűlés egyhangúlag elfogadott. Az évi jelentés felolvasása után élénk zsemesere indult meg. Az adók könnyebb fizetése érdekében a pénzügyigazgatóság megengedte, hogy a borfogyasztási adó fizetésénél literenként 5 fillérrel többet fizessenek a kartársak, mely többlet a kereseti és egyéb adókra kerül jóváírásra. Azok a kartársak, akik ezt a kedvezményt igénybe vették, így apránként szeptember végéig kiegyenlítették adójukat és nem volt gondjuk és kellemetlenségük az adóbehajtás körül. Sajnos, a legtöbb kartárs nem élt ezzel a kedvezménnyel. A budapestkörnyéki városokban levő szakmai alakulatokat is felhívta az elnökség, hogy hasonló kérelmet terjesszenek elő, mert a pénzügyigazgatóság ezekre a helyekre is ki akarta terjeszteni ezt a kedvezményt, de még választ sem kaptak. Nehezményezték, hogy a városi hatóság a múlt év november havában értekezlet összehívását kérte, amelyben az olyan szakmai sérelmeket tárgyalnák, amelyeknek megszüntetése a városnak is érdeke volna, de a kapott ígéret ellenére még mindig nem intézkedtek. Szóváltették a forgalmiadó körüli panaszokat és a magas zeneszerzői jogdíj sérelmeket is. Elhatározta a közgyűlés, hogy helyi jellegű panaszait a felsőbb hatóságának bejelentik. A zeneszerzői jogdíjak körüli sérelmeket pedig összeírják és azok orvoslása végett el fog járni az elnökség. A zeneigazgatóság körüli panaszokhoz röviden szólt hozzá Pósch Gyula. Major J. ipartestületi alelnök megígérte, hogy ipari ügyekben az ipartestület is legmesszebbmenő támogatásban fogja részesíteni a szakosztályt. Elnök az ülést ezúttal bezárta.

A Pilishegyvidéki Vendéglősök és Koreszmárosok Csoportja

Múlt hó 18-án tartotta Budakalászon közgyűlését. Bodnár László elnök megnyitja után elparentált két kartársat, aki a múlt évben elhunytak. Kimár József beterjesztette az évi jelentést és zárszámadásokat, amelyeket a közgyűlés egyhangúlag elfogadott és az elnökségnek a felmentvényt megadta. Bodnár László elnök nagy elfoglaltsága miatt tisztségéről lemondott. Lang Henrik korelnök vezetésével azután megejtették a választást. A közgyűlés egyhangúlag elnökké Husvik Dusiánt és a régi választmányi tagokat újból megválasztotta. Az új elnök elfoglalta az elnöki székét, megköszönte megválasztását és azután a közgyűlés hosszasan tárgyalta a zeneszerzői jogdíjak körüli panaszokat. Egyben elhatározta, hogy a csoport még az idén zászlót fog beszerezni és május havában tartandó ülésén az anyagiak előteremtésére a vezetőség javaslatot fog tenni.

Herczeg és Fodor cég ötvenéves jubileuma.

Ötven év nagy idő az ember életében, de mennyivel nagyobb ez, ha az üzleti évet vesszük alapul. A Thökölly úti 24 alatt, a Murányi uca sarkán ötven év óta áll fenn Herczeg és Fodor divatárüzlete. Hogy a mai viszonyok között egy cég ötven év alatt nemcsak fennálljon, de amellet fejlődjön is, ehhez szükséges, hogy a cég vezetőségének legfőbb gondja legyen mindenkor kielégíteni vevőit. Bizonyos, hogy a cég ezt az elvet pontosan betartotta, mert különben az egyszerű kis üzletből nem fejlődött volna gyönyörű szép áruházzá ez az üzleti vállalkozás. A szolid üzletvezetés, gondos kalkuláció, a legszebb választék, a mindenkor divatújtonságok azonnali beszerzése a legfőbb jellemzői ennek a valóban megbízható cégnek, amely az üzleti és kereskedelmi tisztességnek mindenkor példátadóan tett eleget. A Herczeg és Fodor cég vevőinek kívánságára most cipőosztályt is létesített. A vevőközönségnek a legszebb kivitelű férfi és női cipők nagyválasztékban rendelkezésre állnak.

VILÁGPURITÁS

elnevezés alatt a kitűnően bevált új poloskairtószer került forgalomba, amely minden elődsí fergot és poloskát radikálisan elpusztít.

Ennek az új szernek használata avval az előnyvel jár, hogy minden háziasszony könnyűszerrel végezheti az irtást. Az eredmény tökéletes, nem piszkít, nem büzlik, nem hagy semmiféle foltot maga után, nem ártalmas az emberek egészségére és a berendezési tárgyra. Kapható minden jobb háztartási üzletben kimérve és 1, 1/2 és 1/4 literes palackokban is.

Megrendeléseket postán eszközöl a VILÁGPURITÁS gyár és vezérképviselője VAC, Szent István tér 12. sz.

WZ emberiség

általában arra törekszik, hogy a hangulatot, a kedvet, a reményt előidézzé és fokozza.

Ez leginkább elérhető a nagy. kir. osztálysorsjáték által, mert akinek sorsjegye van, alapos a kilátása, hogy egy kis befektetés árán nagy vagyonra tehet szert.

Hol nyerhet most 30 ezer, 40 ezer, 50 ezer, 60 ezer, 70 ezer, 100 ezer, 300 ezer, vagy 400 ezer arany-pengőt?

A m. kir. osztálysorsjáték módot, alkalmat ad mindenkinek, hogy kisebb-nagyobb nyereményben részesüljön bárki, mert mindenkinek és minden egyes sorsjegynek egyforma a nyeresi esélye

Nem pusztá álom a reménység! Az új sorsjáték húzása április hó 9-én kezdődik, tehát

próba-szerencse!

Hivatalos I. oszt. sorsjegyárak:

28 P	14 P	7 P	3 50 P
ezész	fél	negyed	nyolc-d

 az összes főúrasútnaknál, kik minden rendelést pontosan, figyelmen és diszkretn intéznek el. —

Eljegyzés.

Albert József mult hóban jegy-váltott Schmuck Terus úrléannal, Mátyás Gábor magyaróvári vendéglős unokájával.

Halálozások.

Kaiser János budapesti vendéglős, a Vendéglősök és Koreszmárosok Temetkezési Egyesületének tagja mult hó 18-án hosszabb szenvedés után elhunyt.

Martin Péterné úrnő, Tatz Antal orosházi szállodás anyósa március hó 13-án Szegeden elhunyt.

ö. v. Thök Andrásné, a Vendéglősök és Koreszmárosok Temetkezési Egyesületének tagja mult hó 17-én meghalt.

ö. v. Kovács Istvánné salgótarjáni koreszmáros és Godó Jánosné ugyan-csak salgótarjáni koreszmáros férje mult hóban rövid szenvedés után elhunytak. Az ottani Vendéglős és Koreszmáros Szakcsoport temetésükön testületileg vett részt.

Ottó Dezső, a margitkörtüi „Sztambul” kávéház tulajdonosának neje szül. Glatz Emilia, a Vendéglősök és Koreszmárosok Temetkezési Egyesületének tagja mult hó 25-én 44 éves korában hosszabb betegeskedés után elhunyt.

*

Kevés a pénz, jól megnézi mielőtt kiadják. A legtakarékosabb emberek is vesznek osztálysorsjegyet, mert ezáltal reményük van egyszerre nagy vagyorra szert tenni. Rejtély az emberiség sorsa! Véletlen, vak a szerencse. Mindenkinék és minden egyes sorsjegynek egyforma a nyerési esélye! Kísérelje meg Ön is. Hátha most sikerül! Rendeljen még ma egy sorsjegyet. Hivatalos árak: egynyolcad 3.50, egynegyed 7.—, fél 14.—, egész 28.— pengő.

ÜZLETI HIREK

Nagykanizsa. Róth Ferenc balaton-szentgyörgyi vasúti vendéglős megvette az újonnan épült „Pannónia” szállodát.

Balaton-szentgyörgy. Buss János esztergomi vendéglős kibérelte az itteni pályaudvari vendéglőt és „Vasút” szállodát.

BORPIAC

A kínálat a borpiacon a tavaszi szőlőmunkálatok miatt erősödik. Főnem minőségű borok iránt a kereslet állandóan tart. Az árak egyelőre változatlanok.

Vásároljunk hirdetőinknél

Újítások a MFTR személyhajóforgalmában

Az utóbbi években a budapesti közönség a dunai hajókirándulásokat rendkívüli módon megkedvelte és ez azt eredményezte, hogy vasár- és ünnepnapokon az utasforgalom igen nagy méreteket öltött. Erre val. tekintettel a MFTR igazgatósága a közönség érdekében a folyó évi hajózás megnyitásától kezdve a következő újításokat vezeti be:

Abból a célból, hogy a közönség a hajókon kényelmesebben és egyenletesebben helyezkedhessenek el — ami hajózástechnikai szempontból is fontos követelmény —, másrészt, hogy a ki- és beállítás gyorsuljon, a budapest—esztergomi Dunaszakaszon vasár- és ünnepnapokon közlekedő hajókon osztálykülönbség nélküli egységes menetdíjak mellett **egységes hajóosztály lesz.**

A nagy látogatottságnak örvendő Izabellatelep—Horányi csárdához Budapestről szombaton délután és vasárnap reggel menetrendszerűleg külön nagy hajó fog közlekedni s onnan szombat és vasárnap este visszajönni.

Vasár- és ünnepnap reggel 7.30-kor gyorshajó indul Esztergomba, mely lehetőséget ad arra, hogy a hajó visszaindulásáig csaknem öt órát lehet a primási városban tölteni. Ezen a hajón is egységes menetdíjak lesznek.

A mult évben bevezetett és népszerűvé vált hétköznapi esti leányfalusi esavagrogózós Tahítófalui fog közlekedni.

A Szent Gellért tér—Margitsziget és Pünkösdfürdő közötti helyihajók, melyeket a közönség egyrészt a Margitszigetre, az evezőstelepekre és a strandfürdőkre történő kirándulás, másrészt sétahajózás céljaira mind nagyobb mértékben vesz igénybe, még sűrűbben fog közlekedni. Szent Gellért tér és Pünkösdfürdő között oda-vissza minden órában indul esavagrogózós, Szent Gellért tér és a Margitszigeti strandfürdő között pedig motoroshajó szintén minden órában. Újpestről 7 járat lesz a Margitszigetre, melyek közül 3 a Szent Gellért téri fog közlekedni. Vasár- és ünnepnaponként Újpest, Akvinkum, Rómaifürdő és Pünkösdfürdő között háromnegyedóránként lesz hajójárat.

Újítás, hogy a Budapest—Szentendré—Esztergomi vonalon esztergomban utazóknak 25 személytől felfelé hétköznapi napokon félárú jegyeket adnak ki.

A mohácsi és wieni járatok menetrendjében csak annyiban lesz változás, hogy Budapestről Wienbe hétfőn, szerdán és szombaton, Wienből Budapestre hétfőn, csütörtökön és szombaton indul hajó.

A mohácsi hajó március 12-től már naponként közlekedik; az első (délutáni) esztergomi járat március 24-én, a második (reggeli) március 27-től csak vasárnaponként, április 16-tól naponként, a vasárnapos turistahajójárat április 17-ével fog megkezdődni.

50 ÉVE ISMERIK ÉS ELISMERIK

Herceg és Török
BUDAPEST VII. THÖKÖLY ÚT 24.
textil- és divatházat

KREIBICH-IRODA

Az ország legnagyobb és legrégebb szálloda, vendéglői és kávéházi főpincérei és az összes személyzet, valamint konyhaszemélyzet elhelyező irodája Alapítva 1895. évben.

Cím: BUDAPEST,
IV, MOLNÁR UCCA 12. SZÁM
Telefon: 185-466.

**Kecskeméti
Mintapince és
Kereskedelmi kft.
KECSKEMÉT, SZÉCHENYI UCCA 2.**

**Eladó szálloda,
vendéglő
és kávéház**

Hatvan központjában (járás székely) 50 éve fennálló, legnagyobb forgalmú terén, a Kossuth téren levő, jól bevezetett **modern szálloda-vendéglő és kávéház** egyemeletes épülete kedvező fizetési feltétellel **eladó vagy bérbeadó**

Bővebb
Hatvani Népbank Rt.-nál tudható meg

Borpalota Rt.

Budapest, VI., Király u. 26.
Telefonszámok: 1-140-44 és 1-184-44.

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben.

**Székesfehérváron
a Fekete Sas szálloda
berendezéssel együtt
azonnal kiadó, esztleg**

előnyös feltételek mellett **eladó.**
GROSZ BERNÁT tulajdonos,
Székesfehérvár, Nagy Sándor-u. 7

A Kristály-víz

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

Jómeneteli vidéki koreszmához keresek

társat, vagy százalékra megbízható kímérőt.

Ajánlatokat „Társ vagy kímérő” jellegre küldendő a „FOGADÓ” kiadóhivatalába.

Mielőtt beszerzéseket eszközölne, szivesked- jék ajánlatot kérni az alant felsorolt cégektől

ALPACCA, EZÜST ÉS FEMÁRUGYÁR:

Henger Antal, IV, Dalmady u. 9.
Wellner Alpacca Rt., IV, Deák Ferenc tér 3.

BAROMFI ÉS VADKERESKEDŐK:

Fisch, Központi vásárcsarnok 56-58. földk.

BÉLYEGZŐGYÁR-CIMKEVÉSNÖKÖK:

Bienenstok Lipót és Fia, IV, Károly krt 28. sz.
Calderoni és Társa, V, Vörösmarty tér 1.

BURGONYA, ZÖLDSEG, FŐZELEK ÉS HAGYMA:

Gruber Ferenc, IX, Központi vásárcsarn. 594-97.
Hj. Nagy István, Vámház krti csarnok 561-568.

BUTOR ÉS MÚBUTOR:

Hortli József, V, Lipót krt 4.
Mabunka Imre, VIII, Német u. 49-51.
Nenschlos-Lichtig Repülőgépgyár és Faipari Rt.,
Budapest-Albertfalva.
Thonet-Mundus, IV, Váci u. 11/a.

KRÓMOZÁS ÉS NIKKELEZÉS:

Magyar Elekthermax Rt., VI, Béke tér 3.
Nemes Ede, VI, Nagymező u. 45.

CIANOZÓ, TAKARÍTÓ VÁLLALATOK:

Horváth Miksa Szőnyegip. Rt., V, Visegrádi u. 62.
Zytkan Rt., V, Hollán u. 3.

CUKRÁSZIPARI ÁRUK:

Beliezay Béla, VII, Csányi u. 3.
Dr. Oetker A., VIII, Conti u. 25.

DEKORÁCIÓK:

Compactor, IV, Magyar u. 27.
Emmerling A., gróf Károlyi u. 26.
Hungária Zászlógyár és Díszítési Vállalat,
IV, Prohászka Ottokár u. 4-6.

DÉLIGYÜMÖLCS ÉS GYÜMÖLCS:

Eismann S. és Társa, IV, Városház u. 14.
Frimmer Jakob, IX, Csarnok tér 5.
Di Lenardo és Társa, IX, Csarnok tér 3-4.
Lenz Testvérek, IX, Lónyay u. 24.

DOHÁNYKÜLÖNLEGESSEGEK:

Nikotex Rt., V, Ferenc József tér 3-4.

DRÓTKERÍTÉS, ÁGYBETÉT ÉS SZITAÁRUGYÁR:

Hieker és Társa, Ferenc József rakpart 23.
Kollerich Pál és Fiai Rt., IV, Ferenc József
rakpart 21. sz.

EGÉSZSÉGÜGYI ÉS FÜRDŐSZOBA BEREND.:

Bogdány és Társa, VI, Izabella u. 79.
Hasenürl Ede, VII, Csengery u. 53.
Keszler Jenő és Fivére, V, Bálvány u. 5.

ÉTELIZESÍTŐ:

Maggi-féle ételizesítő, Amazon u. 16.

FALICSEMPE, KÓPADLÓ, MÁRVÁNY ÉS MŰKÖP.:

Schillinger Vilmos, Andrássy út 72.

FÉMBUTOR:

Buchwald Sándor, Andrássy út 4.

FÜSZER, LISZT, HÜVELYES ÉS GYARMATÁRU:

Kristályosó Rt., Vilmos császár út 32.
Schönfeld Károly, IX, Pipa u. 4.

GOMBA:

Suppan Champignon Kulturák, Ferenc J. rp. 21.

HAL- ÉS RÁKKERESKEDŐK:

Bartáné, IX, Központi vásárcsarnok.
Finkelstein és Társa, Központi vásárcsarnok.
Pironsák Antal, Központi vásárcsarnok.
Zimmer Ferenc, Központi vásárcsarnok.

HAZTARTÁSI CIKKEK, MOSÓANYAGOK ÉS KONYHAFELSZERELÉSEK:

Fellegi József, IV, Hajó u. 2.
Geitner és Rausch, VI, Andrássy út 18.
Kiss Ernő és Társa, VII, Erzsébet krt 13.
Sidal Vegyiterm. gyár., VII, Cserei u. 14.

HORDÓGYÁRAK ÉS KADÁRMESTEREK:

Budafoki Hordóüzem, Budafok, Zrínyi u. 3.
Hermann Hordógyár, X, Liget u. 6-8.

IRÓGÉP ÉS KELLEK, SOKSZOROSÍTÁS, ELLENŐRZŐ PÉNZTÁRAK:

Hanser Károly, Bécsi út 42.
National Regisztráló, IV, Szarka u. 4.

JÁTEKKÁRTYA:

Piatnik Nándor és Fiai, Rottenbiller u. 17.

KÁVÉ ÉS TEA:

Colonus Keresk. Rt., Aulich u. 5.
Fiumei Kávé, Tea, Gresham-palota.
Fratelli Deisinger, IV, Ferenciek tere 1.
Keszler Géza, gróf Zichy Jenő u. 15.
Meinl Gyula Rt., István út 23-25.
Rádosi Sándor és Társa Rt., Vilmos császár út 53.
Wertheimer és Frankl, Hold u. 6.

KONZERV:

Déry Konzervgyár Rt., Ujdombovár.
Első Keeskeméti Konzervgyár Rt.,
IX, Máriássy u. 1.
Fabriczy Hermann, VI, Csata u. 25-27.
Gottlieb Konzervgyár, Nürnberg u. 34.
Gschwindt, IX, Ipar u. 15-21.

LAKATOSIPAR ÉS REDŐNYGYÁR:

Korányi és Fröhlich, Kiszfaludy u. 5.

LINOLEUM, VIASZOSVÁSZON:

Neumayer Lipót Utóda, Anker-köz 2.
Steiner Mór Utóda, Király u. 2.

MÉRLEG:

Zwarg József és Társai, III, Szépvölgyi u. 12.

PAPÍRÁRUK:

Berkovics Papírárugyár, Sip u. 4.
Fischer H. Miklós, Róza u. 72.
Herz és Bálint, Róza u. 27.
Salzer I. papírárugyár, Lehel u. 9.

PAPLAN, MATRAC ÉS ÁGYNEMŰ:

László Paplanygyár, Vas u. 14.

PAPRIKA:

Bartók Vilmos és Tsa, Szeged.
Kotányi Paprika, Andrássy út 43.
Paprikamalom Rt., Kalocsa.
Reiter Izsó, Szeged.

PINGEAGZASÁGI FELSZERELÉSEK, BERENDEZÉSEK:

Cifka József, Vilmos császár út 48.
Forschner János, Teréz krt 41.
Hirmann Ferenc, Csányi u. 9.

RUHA- ÉS FÜGGÖNYTARTÓ:

Diós János, Rákóczi út 24.

SAJT, VAJ ÉS TEJTERMÉKEK:

Dőrypusztai Csemegeipartgyár.
Főhercegi Központi Tejesarnok, Sátorhely.
Gyémánt Aladár, Garay u. 25.
Gróf Károlyi Imre Tejüzemi Rt.,
Frangepán u. 12-14.
Országos Magyar Tejszövetkezeti Központ,
XI, Horthy Miklós út 113-121.
Dr. gróf Pálffy Daun József, Bicske.
Rottermann Tivadar, Király u. 60.
Sebestyén Imre, Thököly út 34.
Stauffer és Fiai, Répcelak.

SZÖNYEG, BUTORSZÖVET, LINOLEUM, PAPLAN:

Gassner, VI, Teréz krt 9.
Haas Fülöp és Fiai, Vörösmarty tér 1.
Herz Testvérek, Király u. 13.
Kurecz F. Károly, Semmelweis u. 4.

TOJÁS:

Fischer Miksa: Dessewffy u. 41.
Frankovits Testvérek, Csarnok tér 4.
Springut Henrik, Vasváry Pál u. 10.
Wilhelm József és Fiai, Murányi u. 28.

TUKÓR, ÜVEGARU:

Burger Anna és Fiai, Stáhlly u. 15.
Kiltz Jakob és Emich Testvérek, Práter u. 84.

ÜVEG, PORCELLÁN ÉS EDÉNYÁRU:

Grünfeld Armin, Blaha Lujza tér 3.
Haas és Czizek, Vilmos császár út 23.
Hüttl Tivadar, Dorottya u. 14.
Kossuth János, Vámház krt 5.
Porcellán, Kőedény és Kályhagyár Rt.,
V, Akadémia u. 18. I. em.
Sztitner Ferenc, Mária Valéria u. 1.
Verő Sándor, Izabella u. 50.

VASÁRUK ÉS KONYHACIKKEK:

Barhó Ferenc Fiai, IV, Váci u. 37.
Kátai József, Király u. 5.
Zirkelbach Ernő, Veres Pálné u. 37.

VASZONÁRUK:

Linum Taussig Sámuel és Fiai Lenlonó és
Szövényár Rt., Sas u. 20-22.
Magyar Kender, Len és Jutaipar Rt.,
Wekerle Sándor u. 8.
Wein és Társai, Bálvány u. 24.

VILLAMOSBERENDEZÉSEK:

AEG-Unió Magy. Villamosság Rt., Rudolf tér 5.