

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

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

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

Intézmények, vállalatok és kereskedelmi cégeknek évi . 24.— P

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

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

Magyar kir. postatakarékpénztári csekk-számla száma 38.990.

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

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÜK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÜVETSÉGE
ÉS A BUDAPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KÖZLÖNYE

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

SZÜCS MIHÁLY

— 1889—1938 —

„Most elmegyek”

Nehéz elhinni, hogy az élet delelőjéről egyszerre az örök éjszakába lehet zuhanni. Nehéz elhinni, hogy valaki legszebb férfikorában, az ötvenedik esztendejében, ereje és munkabírása legpompásabb teljességében álljon ki a csatasorból. Nehéz elhinni, hogy Szücs Mihály, kis családjának báltánya, nagy családjának, a szövetségnek ünnepeit vezére nincs többé . . . ma még piros élet, holnap fehér álom . . .

Szombaton hajnalban még sétált pár lépést, majd leomlott a fekvőhelyére. Utolsó szava ez volt: „Most elmegyek . . .”, kezével búcsút intett, aztán lezárultak az okos, barátságos, hűséges szemek és elszáryalt a szép lélek . . .

Mélységes megdöbbenéssel állunk az elmúlt örök tragédiája előtt, meglett emberek szeméből csorog a gyöngyöző fájdalom, az igaz, a jó barát, a fáradhatatlan vezér most elmegy . . . érezzük, mit akart még mondani, azt, hogy: „most elmegyek, ti meg csak menjetek tovább azon az úton, amelyen eddig vezettelek benneteket . . .”

És mi megyünk is tovább azon az úton, élők az élőkért, mert ha parancsol a halál, parancsol az élet is és amíg becsületes buzgalommal folytatjuk az élő Szücs Mihály lelkes munkáját, a szemünk könnyes szívárványán át ragyog felénk az elmúlt Szücs Mihály egyre távolodó, üdvözült mosolya és főzokog újra, meg újra az igaz baráti szív minden gyásza: Édes Miskánk, drága barátunk, Isten veled! . . .

SZÖLLÖSY FERENC



MEGHIVÓ.

Valamennyi hazai általános ipartestületi szállodás, vendéglős és kávészakosztály; vendéglős, szállodás, kávé és koresmáros ipartársulat; országos és helyi szakmai jellegű szállodás-, vendéglős-, kávé- és koresmáros ipari érdekképviseletek tekintetes Elnökségének!

Mélyen tisztelt Elnökség!

Kedves Kartársak!

A mindennapi kenyérért országszerte folyó küzelemből fájdalmasan sír ki a mi helyzetünk vigasztalansága, akik évről évre nagyobbodó terhek alatt roskadozunk, akiknek sorsát a sok tiltó paragrafus, a sok ránk szabott favoritizált versenyző hovatovább elviselhetetlenné teszi.

Legtöbbször a pusztába kiáltó ember szava volt a mienk, de még sem tudunk belenyugodni a néma pusztulásba, mert élni akarunk mi is és még mindig bízunk benne, hogy ha feltárjuk az illetékesek előtt iparunk közelgő katasztrófáját, az utolsó pereben majd mégis segítenek rajtunk és megvédenek minket is, mint annyi másik osztályát e sokat szenvedett hazának.

Ebbeli elhatározásunkban az országalapító szent királynak, a magyar ipar megeremtőjének székhelyén

SZÉKESFEHÉRVÁRON, 1938 augusztus 23-án délelőtt fél 11 órakor a Szent István teremben a minisztériumi és más hatósági képviseletek jelenlétében tartjuk meg az ideai seregszemlét, az

ORSZÁGOS SZÁLLODÁS, VENDÉGLŐS, KÁVÉS ÉS KORCSMÁROS NAGYKONGRESSZUST,

amelyre valamennyiünk érdekében szeretettel és bizalommal hívjuk meg összes szakmai alakulataink bölcs vezetőségét és vele együtt külön-külön minden öntudatos kartársunkat.

A kongresszus napirendjét a helyszínen fogjuk a kartársaknak rendelkezésükre bocsátani.

Felkérjük úgy az alakulatokat, mint az egyes kartársakat, hogy iparunkra vonatkozó konkrét panaszait, kívánásait és indítványait legkésőbb augusztus 12-ig szövetségünk címére (Budapest, VI, Csengery uca 51. I. 7.) beküldeni szíveskedjenek, hogy azokat előadóink feldolgozhassák.

TAJÉKOZTATÓ.

A Budapestről, környékéről, vagy Budapesten átutazó főcsapat **augusztus 22-én, hétfőn délután 15 óra 15 perkor** indul Budapest Déli vasút állomásról (gyülekezés ugyanott előtte félórával), Székesfehérvárra érkezik 16 óra 36 perkor, ott hivatalos, zenés fogadtatás után az előre kijelölt lakások elfoglalása, majd

este fél 8 órakor ismerkedési vacsora a Rózsakert strandvendéglőjében.

Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapított 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd uca 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.

A más irányból, vagy más időben érkező kartársak részére állandó ügyeleti szolgálat a székesfehérvári vasútállomás I. osztályú várótermében. A szövetség jelvényt minden kartárs tűzze ki.

Augusztus 23-án kedden:

Reggel 8 órákor isteniisztelet a róm. kat. székesegyházban és a többi felekezetek templomában.

Utána gyülekező a Hági Sörözőben (Vörösmarty tér 1), onnan háromnegyed 10 órákor ünnepélyes felvonulás zászlók alatt a Hósi Emlékhez.

10 órákor a Hósi Emlék megkoszorúzása, ünnepi beszéd, katonazene.

Fél 11 órákor a kongresszus megnyitása a Szent István teremben.

13 órákor díszebéd a Magyar Király éttermében.

16 órákor szakszerű vezetők előadása mellett a Szent István Bazilika romkertje, Szent István koporsója és a város többi nevezetességeinek és az iparkiallításnak megtekintése.

A vasúti vendéglősök értekezlete 17 órákor a Magyar Király különtermében. Utána vacsora tetszésszerű helyeken, amihez vendéglátó üzletekről összeállított kalauz áll a kartársak rendelkezésére.

Augusztus 24-én, szerdán:

Reggel 8 óra 50 perckor induló vonattal (találkozó előtte negyedórával az állomáson) kirándulás a híres móri borvidék megtekintésére.

9 óra 30 perckor a móri állomáson hivatalos zenés fogadtatás, zászlós felvonulás a Hósi Emlékhez, annak megkoszorúzása, ünnepi beszéd, majd szíves meghívásra az uradalmi és magánbörpincek meglátogatása. Borkostoló. Délután 5 óra 25 perckor a Mórról induló vonattal utazás haza.

A móri kirándulás költségeire vasúti jeggyel együtt 2.50 P-t kell beküldeni. Kellő számú jelentkezés esetén ugyanezen napon Siófokra (8 óras, fuvar oda-vissza személyenként 4.50 P) és Balatonfüredre (egy egésznapos, fuvar oda-vissza személyenként 7 P) is indulnak autóbussz kirándulások. Ezek ára is előre küldendő be.

A kongresszus részvételi díja személyenként 12 P.

Ebben bennfoglaltatik egy napi szállás, az ismerkedési est vacsorája, díszebéd, idegenvezető és az iparkiallítás, kongresszusi költséghozzájárulás és a félárú vasúti kedvezmény utalványdíja kiszolgálási díjakkal együtt.

Akik nem szállodai, hanem internátusi, turista (csak férfiak vehetik igénybe korlátozott számban) szállást óhajtanak, azok mindezekért személyenként 10.50 P-t küldenek be.

A kongresszusra való jelentkezés határideje augusztus 12.

A jelentkezés a kongresszusi és esetleges kirándulási részvételi díj beklüldésével (a Szövetség 30518. sz. postaküldemény csekkzámláján, vagy utalványon a Szövetség címére) és a név, vagy nevek pontos bejelentésével történik, aminek beérkezése után a felsorolt szolgáltatásokról szóló utalványokat azonnal megküldjük.

Akik sem vasúti igazolványt, sem egyéb szolgáltatásokat nem vesznek igénybe, a kongresszus rendezési költségeihez 2 pengővel járulnak hozzá, ami belépési igazolványul is szolgál.

Örömmel vesszük, ha a kartársak a tanulságos kongresszusra családtagjaikat, hozzátartozóikat is elhozzák, de azok neveit is be kell jelenteni a pénz egyidejű beküldése mellett, ami őket ugyanolyan kedvezményekre jogosítja.

Kedves Kartársak!

Az újjászületelt, esodálatosan megszépült őskirályi város ottani kartársainkkal együtt szeretettel vár bennünket, vonuljunk fel a kongresszusi sereg-szemlére minél hatalmasabb tömegben, ahol megjelennek a minisztériumok és más, sorsunkat intéző hatóságok képviselői, mondjuk el bajainkat, kívánságainkat, folytassuk munkánkat szakmánk becsületéért, érdekeink jogos védelméért, itassuk át lelkünket a szent király ősi városának nemes szellemével és a jól végzett munka és a kartársi együttlét kellemes emlékeivel térjünk ismét haza kívánságaink beteljesülésének szebb reményeivel.

Budapest, 1938 július hó.

Kartársi üdvözléssel az Elnöki Tanács.

Keszey Vince
orsz. díszelnök.

Jentner Lajos
orsz. társelnök

Hoffer Ferenc
üv. orsz. társelnök.

Héjy Imre
orsz. alelnök,
Székesfehérvár.

Táztl Antal
orsz. társelnök.

Mazura Gy. Rezső
orsz. pénztáros.

Szöllőssy Ferenc
orsz. társelnök,
Székesfehérvár.

Lehőtz Lajos
orsz. társelnök.

Pósch Gyula
orsz. titkár.

Dr. Stéger Béla
orsz. ügyész.

Az Országos Szövetség elnöke meghalt

Mult hó 23-án korán, a reggeli órákban közölte az elhunyt családja a Szövetség irodájával, hogy közbeesülésben álló elnökünk: Szücs Mihály reggel fél 5 órákor csendesen elhunyt.

A Szövetség vezetősége és a beavattak előtt Szücs Mihály elnök elhunytának híre nem jött váratlanul. Még a télen borszállítás alkalmával meghalt, amelynek következménye makacs göccs tüdőgyulladás lett. Mikor ebből a betegségből félig-meddig kigyógyult és az ágyat el tudta hagyni, orvosainak tanácsára két hétre egy baranyai fürdőhelyre utazott, remélve teljes felgyógyulást. Sajnos, ez nem következett be. A hosszú betegséggel járó erős legyengülés hatással volt szívére is, úgy hogy több szív-működési zavarok és szívgyengeség állott elő. Orvosai és a specialista orvosok ezen segíteni már nem tudtak. Szombaton, július 23-án reggel 1/5 órákor a szív-működés megszűnt. Meghalt. Betegágya mellett hón szeretett hitvese és két fia volt. Az időközben érkezett orvosok már csak a halált tudták megállapítani.

Az Országos Szövetség elnöki tanácsa Szücs Mihály elhalálozásáról értesítette a szakmai alakulatokat és a temetésre vonatkozó egyes intézkedéseket megtette.

Szücs elnök temetése óriási részvét mellett július 25-én d. u. 1/5 órákor volt nagy papi segédlettel az újpest-megyéri temetőbe. Az Országos Szövetség zászlójával — amelyen gyászszalag lengett — vonult ki, zászlóval jelent meg a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, az összes környéki szakmai alakulatok és az Újpesti Általános Ipartestület gyászzászlójával. A 14 zászló mögött az illető alakulatok tagjai meneteltek. Messzebb vidékről a Szövetséghez tartozó szakmai alakulatok küldöttségileg képviseltették magukat, ott volt a soproni ipartársulat, a keeskeméti, salgótarjáni stb. szakosztály küldöttei. Képviseltették magukat a temetésen az egyes minisztériumok, Újpest város

Kitűnő és nélkülözhetetlen szakkönyv a
REIGL LÁSZLÓ-féle

Konyhatechnikai eljárások. Ételvárosokban Anyagkiszabás

Az egyetlen szakkönyv, amely az ételek részletes kalkulálásával is foglalkozik. A mestervizsgáló bizottságok tagjainak különösen ajánlható.

A KÖNYV ÁRA: 6.— PENGŐ.

Megrendelhető az összegnek, valamint 30 fillér portóköltségnek beküldésével a Fogadó—Magyar Vendéglős kiadóhivatalában, Budapest, VI, Csengery u. 51.

vezetősége, a Budafoki Állami Pincegazdaság, a Borászati és Szőlészeti Szakiskola, a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara és nagyon sok társadalmi alakulat.

Az egyházi szertartás után a nyitott sir előtt Szöllőssy Ferenc th. társelnök az Országos Szövetség nevében búcsúztatta gyönyörű költői szárnyalású beszéddel a korán elhunyt elnököt és jóbarátot. Szép beszédét néha csak elesukló hangon tudta folytatni és az ezret meghaladó gyászolók serege könnyekig meghatva hallgatta Szöllőssy fohászáat a Minhenhatóhoz, arra kérte, hogy eddig az elnök és barátunk mindig a közepén ült, most vegye magához és illesse a jobb oldalára.

Hornyák István az újpesti vendéglős szakosztály és az újpesti vendéglős és korezmáros ipartársulat nevében igen szép szavakkal vélt búcsút az elhunytól. Kímár József pedig a Pilishegyvidéki Vendéglős és Korezmáros Szakcsoporthoz nevében — ahonnan az elnök vezetésével igen nagy számban vettek részt az egész járásból a kartársak — búcsúztatta külön azon a címen, hogy Szücs Mihály születési helye a járásban fekszik és már ezért is a szakcsoporthoz mindig közel állott hozzá.

Szücs Mihály Leányfalun, 1889 június 4-én született. Édesatyja gazdaságtiszt volt és korán elhunyt. Édesanyja Budán özvegysege alatt a volt Nyúlcaszárnya mellett egy kávéházat vezetett és ott folytatta az ipart. A polgári iskola elvégzése után az üzletben gyakorolkozott, majd más pályára vágyódott és a fővárosi közlekedési vállalatokhoz került mint műszaki tisztviselő. Innen bevonult és a háború alatt a harcokról elvezényelték és a felállított pénzügyi határőrségnél Erdélyben teljesített szolgálatot. Bukarest elfoglalása után a hadtápasaport vették át ezt a munkakört és így visszavezényelték a 32. közös gyalogezred pótkeretéhez, ahol a háború végéig szerezte le és egyideig elfoglalta régi polgári helyét. Majd elhagyta állását és Rákospalotán vendéglőt nyitott. 1916-ban házasságot kötött, olthárhoz vezette Vnuk János vendéglős leányát Irént, akivel a legboldogabb házasesetletet élte. Rákospalotáról néhány év múlva Újpestre költözött és ott folytatta a vendéglőipart. Szücs Mihály kezdettől a szakmai mozgalmakban erőteljesen vett részt, előbb a rákospalotai ipartársulatban, később az újpesti ipartársulatban és a vendéglős szakosztályban. 1930 október 29-én az Országos Szövetség — amely akkor még az Országos Egyesület nevet viselte — közgyűlésén egyhangúlag nagy lelkesedéssel elnökké választották, amely tisztséget — mindig egyhangú választás útján — haláláig viselte. Mint a Szövetség elnöke, hervadtálatlan érdemei vannak annak felvirágoztatásánál. Az ő elnöksége alatt indultak meg az akkori Szövetséggel a tárgyalások abban az irányban, hogy a Keszei Vincé elnöklése alatt álló Szövetséggel fúzióján. Mindkét elnök és a kiküldött

bizottsági tagok hónapokon keresztül, bámulatos kitartással tárgyaltak, míg sikerült az egységet létrehozni. Mindkét elnök már a tárgyalás elején kijelentette, hogy az egyesítési törekvésükben őket más cél nem vezeti, mint az ipari érdek és csak az, hogy az iparnak legyen egy, de erős, országos szerve. Hogy azután e szervnek ki legyen a vezetője, az bizassék a tagokra.

Szücs Mihály működése alatt mindenkor arra törekedett, hogy iparunk a többi iparok közt méltó pozíciót foglaljon el, iparunknak és annak művelőinek tekintélyét biztosíthassa. Az egyenletlenkedésnek, az irigykedésnek,

a személyeskedésnek mindig ostromója volt. Széthúzással, féltékenykedéssel soha célt elérni nem fog az ipar. Csak erős összefogással. Sokan fordultak hozzá ügyes-bajos dolgaikkal, ott ahol lehetett mindenkor segítségére volt a kartársaknak. És ez a szív, amely csupa jószág volt minden embertársa iránt, talán azért is, mert túlságosan igénybe lett véve, életének legsebbe korában szünt meg működni. Közkelettségének és népszerűségének beszédes bizonyítékai az ezret jóval meghaladó gyászközönség és 311 szébb-nél-sebbe koszorú, csokor és a megszámlálhatatlan részvétlívart és levél. Nyugodjék békében!

Az amerikai, úgynevezett Nohaszőlőből készült bor veszedelmes hatása

A lapok nemrégben feltűnést keltő tudósítást közöltek az úgynevezett „Noha” szőlő pusztításáról. Nagyon helyesnek tette a kormány, hogy e szőlő kiirtását illetve átoltását törvényileg elrendelte.

A Noha-borról két kiváló orvostudós a következőket állapította meg:

Dr. Bakonyi István az „Egészségpolitikai Szemle” társszerkesztője a következőket mondotta:

— Ennek a bornak a káros hatása két komponensre vezethető vissza. Az egyik: az alkoholos hatás. A Nohaszőlőnél külön figyelemre méltó, hogy egyes szakemberek szerint a Noha-borban kivételesen mérgező hatású alkoholok is vannak, amilyen a metilalkohol, esetleg a butilalkohol. Valószínű azonban, hogy ezek az alkoholkomponensek a különböző vidékeken különbözők lehetnek, ahol nem észlelik a Noha-bor élvezőinél a vakító hatást, amely pedig a metilalkoholra jellemző. Vannak tehát vidékek, ahol eszupán az alkoholnak az agykéregre gyakorolt kikapcsoló, illetve bénító hatását lehet konstatálni.

— Ezzel párhuzamosan azonban tapasztalható a Noha-borban a második ártalmas komponens is: az illó olajok hatása. Ennek tulajdonítható a Noha-borban érzett sokféle szag: a rozmarinillat, a málnaaroma. Tekintve azonban, hogy rothadásszag is mutatkozik, ez valószínűvé teszi, hogy szerves, fehérjés anyagok is kerülnek ebbe a borba.

— Ezek az illóanyagok a központi idegrendszer motorikus centrumait izgatják. Tehát amikor az alkohol kikapcsolja a kritikát, ugyanakkor a motorikus izgalomnak ez a felfokozása idézi elő azt az állapotot, amelynek maximumában keletkeznek az úgynevezett ámokfutók. Ezekre a megfontolásokra vall az ittasságnak az az erőteljes megnyilvánulása, amely a Noha-bor egész kismennyiségű élvezeténél már mutatkozik.

— Megfontolandó ez a mérgezési ártalom, ha arra gondolunk, hogy a mérgező anyagoktól mentes alkohol is mi-

lyen káros hatással van az emberi szervezetre. Legújabb Bezzola megvizsgálta 9000 svájci időtát és születési idejükből visszakövetkeztetve fogamzásuk idejére, megállapította, hogy a kilencz ezer időtá legnagyobb része a farsang, az álarcsobálok és a szüret idején fogant.

Dr. Ruzicska Andor főorvos, ideg-orvos, az EPOL választmányi tagja, ezeket mondotta:

— Az alkohol hatásán túlmenően, a Noha-szőlőnél az amerikai prohibíció idején történt jelenségre emlékeztető tüneteket látunk. A legmérgezőbb alkoholfajtáknál, amilyen a metilalkohol, vagyis a faszesz, gyakran tapasztalunk általános ideggyulladáásokat, szemideggyulladáásokat, megvakulásokat.

— A Noha-szőlőbirtokosok könnyen és bőven jutnak az alkoholhoz, ezért elképzelhető, hogy a krónikus alkoholizmus súlyos testi és idegrendszeri tünetei, a gyomor- és májártalmak, a szívizom elfajulásuk annál inkább jelentkeznek, mert valószínű, hogy ebben a borban az alkohol mellett még olyan anyag is található, amely az alkoholnak a sejtekbe való bevándorlását elősegíti, elsősorban pedig az idegsejteket megmérgezi. Ily módon már kisebb mennyiségű Noha-bor fogyasztása is megzavarja az idegrendszer működését.

— Miután az alkoholizmus káros örökéleti hatásai ma már kétségen felül állnak, biopolitikai szempontból is okos és helyes ennek a népegészségrentő szőlőfajtának kiirtása.

Soltan (Pest megye)

vasút- és autóbusszállomás mellett a dunaföldvári hajóállomáshoz is közel elterülő és nagy kényeliséggel bíró

Jóforgalmú vendéglő

családi okok miatt kedvező feltételek mellett eladós

MIZERÁK ISTVÁN vendéglős

Élelmezési szakmunkák ismertetése

— A gyakorlati és a tanult szakember, de mindegyiknek „kell tudni.” —

A vendéglátóiparban is — mint más iparágban — kétféle szakembert különböztetünk meg: gyakorlati és tanult szakembert. A gyakorlati szakember a másik szakembertől tanulja, illetve „ellesi” (mert igen kevesen tanítanak) a szakmában előforduló technikai eljárásokat, azok keresztülvitelében bizonyos idő múlva gyakorlatot is szerez, anélkül, hogy arra a kérdésre felelni tudni, hogy mit — miért csinál. A tanult szakember ezzel ellentétben a gyakorlati tudás mellett a konyhatechnika elméleti részével is tisztában van és minden eljárását meg is tudja magyarázni, hogy mit — miért csinál, ismeri a rendelkezésre álló anyagok származását, összetételét, felhasználhatóságát, beszerzési és tárolási módjait, ezeket tanult szakemberektől vagy azok szakmunkáiból tanulja meg és ezeket a saját tapasztalataival bővíti adja tovább. Ma, amikor az élelmezési szakma úgy nemzetgazdasági, mint egészségügyi szempontból az ország igen fontos tényezője (pl. idegenforgalom, hazai termények felhasználása, diétás élelmezésre szoruló ellátása), szükséges, hogy a vendéglátóipart gyakorló — úgy a munkaadók mint a munkavállalók — elméletileg is kiképezzék magukat, hogy a fokozott igényeket ki tudják elégíteni és saját érdeküket is gazdaságosan tudják képviselni.

A „Konyhatechnikai eljárások” c. könyvem* és a most sajtó alatt levő „Ételismeret” c. munkám ezt a célt szolgálja és mivel ezek a munkák — a szokásos ételrecept-könyvektől eltérően — az élelmezés elméleti tanítását ölelik fel, szükségesnek tartom ezek tartalmát és célját igen tisztelt kártsáimmal ismertetni.

A „Konyhatechnikai eljárások” című könyv első része az élelmianyag ismertetésével foglalkozik, kizárólag élelmezés szempontjából, ezenkívül az élelmianyagok tisztítását, feldarabolását, vegyítését és hőbehatását tartalmazza és végül az ételek adagolását, tárolását és a maradék értékesítését igyekeztem gazdasági és gyakorlati szempontból előadni. Aki könyvem ezen első részét megtanulja, az tisztába jön a főzéssel kapcsolatos minden gyakorlati és elméleti tudással, nincs szüksége többé receptkönyvek tanulmányozására, mert az a lap tudás birtokában új ételeket állíthat össze.

A második rész az ételszámazást, a könyvem ezen részében család-fa-rendszerben mutatom be az egyes ételcsoportokat, amelyekben az alap élelmianyagból, vagy alapételekből készíthető ételeket soroltam fel. Ezek tanulmányozásával az étlapszerkesztést egészen új alapra lehet fektetni, amit gazdasági és élvezeti érték szempont-

jából lehet jól kihasználni. A felhasználó személyzet — ha ezeket tudja — a vendég kérdésére pár szóval meg tudja magyarázni az étellel összetételét, betegélelmezés szempontjából pedig azért fontos, mert könnyűszerrel állapíthatjuk meg a diétához szükséges élelmianyagokat, ízesítőket és az eljárásokat, amik a diéta szempontjából szükségesek.

A harmadik része az anyagkiszabás, amelyben több száz élelmianyagnak 100 adag ételhez szükséges mennyiségét tüntetem fel. A megadott mennyiségek felhasználásával 3 dl levest, 3 dl főzeléket, 7–8 dkg kész hústelt (csont nélkül) és egy vendég-lői adagnak megfelelő tésztát lehet készíteni. Az anyagkiszabás, amellyel az „Ételismeret” c. könyvemben foglalkozom, nagyon fontos munkája az élelmezési üzemek vezetőinek, illetve tulajdonosainak, mert anyagkiszabással tudjuk az egyes ételek nyersanyag értékét megállapítani, amelyhez a rezsizsazalék hozzáadásával kapjuk meg az önköltségi árat. Az önköltségi ár birtokában már el tudjuk bírálni, hogy a kész ételt mennyiért bocsáthatjuk a fogyasztó rendelkezésére és nem leszünk kénytelenek a más üzemek étel-pályához alkalmazkodva megállapítani az ételek eladási árait.

Az anyagkiszabás vezetése azokban az élelmezési üzemekben szükséges, amelyek a menürendszerre vannak berendezkedve és megközelítőleg vagy pontosan előre tudják fogyasztóik számát.

A „Fogadó” szerkesztősége szíves engedelmével ezekről a következő számokban fogok részletesen írni.

Reigl László.

Szücs Mihály orsz. elnök temetéséről tiszteletesi felvétel készült. Darabja 2 pengőért megrendelhető a Szövetség irodájában.

Fűzfotel, erős, P 4.40

Kerfiernyők P 15. — 16l

Kertiszékek, asztalok,

alpakka-, üveg- és porcellánaru legolcsóbban. — **Kölcsönzés.**

FRIED Budapest, Király-u. 44.

Eladó kocsma

szükséges melléképületekkel és nagy telekkel Markota-Bödögén (Győr m.) Nagy István

Az elbocsátott alkalmazott vagy versenytárs ócsárlása

Mikor egy alkalmazott rossz fát tesz a tűzre, vagy egyéb módon rontja a munkaadó érdekeit, a törvény jogot ad arra, hogy az illető alkalmazottat felmondás nélkül, tehát azonnal elbocsát-hatja.

Az ilyen elbocsátott alkalmazottak közt vannak gonoszindulatúak és bosszúállóak és mások előtt azután mindenféle hazugságot mondanak — persze többnyire tanuk nélkül — volt munkaadójuk ellen, bölesen elhallgatva saját bűnüket, amiért elbocsátották. **Intelligens ember az ilyen menesztett ember meséit meg sem hallgatja,**

mert tudja, nem az igazság, de a bosszú a beszédnek az alapja.

Az is előfordul, hogy az üzleti versenytárs irigységéből rossz hírt terjeszt más üzletársról és ócsárolja. Ez az eljárás nemcsak üzleti tisztességbe ütközik, de kimeríti a hitelrontás kritériumát is, aminek azután bírósági eljárás a következménye.

A m. kir. Kúria nemrégén egy ítéletben a következő megállapítást tette ilyen peres ügyben:

A tisztességtelen versenytörvény értelmében

hírnév- és hitelrontás nemcsak valótlán tények állításával, hanem az üzleti tisztességbe ütköző minden olyan eslekménnyel is elkövethető, amely alkalmas arra, hogy a versenytárs hitelét vagy jóhírnevét veszélyeztesse, illetőleg versenyképességét csökkentsen. Ezért nem szabad olyan tényeket állítani, amelyek a versenytárs üzleti magatartását támadják,

a versenytárs személyének és árúinak megbízhatóságát kétségessé teszik. Közérdek, hogy jogos magánérdek megóvása, tárgyilagos összefüggés és indokolt szükségesség nélkül a versenytárs személyének tárgyalását, másvaló összehasonlítását és szembeállítását a tisztességes üzleti felfogás akkor is tiltja, ha az állítás egyébként való.

Fellner Béla f. u. v.

Első belvárosi szállodalai, vendég-lői és kávéház személyzeteket képző ifjú iroda

Budapest, IV., Molnár ucca 3.
Telefon: 1-314-01.

Potom árért eladó

egy jóforgalmú, újonnan berendezett és tatarozott kertés **vendéglő házzal együtt**

Villamos-, autóbuzsmegálló, erősen frekvenciált útvonalon. **Érdeklődni lehet délután 3-6-ig telefonon: 347-649.**

* Lásd lapunk 2. oldalán levő hirdetést.

Az új bortörvény és végrehajtási rendelete

— Fornády Elemér szőlészeti és borászati főfelügyelő, a budafoki állami pincegazdaság igazgatójának rádióelőadása. —

-- Befejező közlemény. —

A parlási célra szolgáló bor, az ú. n. „Brennwein” készítésére a földművelésügyi minisztertől előzetes engedélyt kell kérni. Ha az elkészítési engedélyezett Brennwein szeszartalma a 22.5 térfogatszázalékot meghaladja, úgy annak kivételéhez a pénzügyminiszter külön engedélyre van szükség. Brennwein készítéséhez olyan hibátlan borpárlat is felhasználható, amelynek szeszartalma a 70 térfogatszázalékot eléri.

Fojtott must (misztele) csak kivétel céljára és csak a földművelésügyi miniszter előzetes engedélye alapján állítható elő.

Borpárlatot, mint szeszes folyadékot, csak a szeszdóra fennálló jogszabályok korlátozásai között szabad előállítani. Azokban az esetekben, amikor a borpárlatnak felhasználása a földművelésügyi miniszter engedélyéhez van kötve és amikor a feljavítás belföldi felhasználás céljára történik, a borpárlat adómentes felhasználásának engedélyezése iránt nem kell a pénzügyminiszterhez külön kérvényt benyújtani. Azokban az esetekben azonban, amikor a borpárlat felhasználása nincs a földművelésügyi miniszter engedélyéhez kötve, továbbá, amikor a borpárlat felhasználása kiviteli célra történik, a borpárlat adómentes felhasználásának engedélyezése érdekében a pénzügyminiszterhez külön kérvényt kell benyújtani. Ebben a kérvényben fel kell tüntetni az adómentesen beszerezni szándékolt borpárlat mennyiségét, a borpárlat felhasználásának célját, a javítás helyét, idejét és arányát, továbbá szükség esetén azt, hogy a javításra a földművelésügyi miniszter mikor és milyen szám alatt adott engedélyt.

Aki borpárlat adómentes felhasználására engedélyt nyert, köteles a beszerzendő borpárlat adójára nézve — a szeszdó hitelezésére vonatkozó szabályok szerint — megfelelő biztosítékot nyújtani.

Borpárlatot, mint szeszes italt, tilos konyak néven forgalomba hozni. Ily italok csak borpárlat vagy Brandy név alatt hozhatók forgalomba.

A fogyasztás célját szolgáló borpárlatnak legalább 38 térfogatszázalék szeszartalommal kell bírnia.

Származási megjelöléssel borpárlatot csak a földművelésügyi miniszter előzetes engedélye alapján szabad forgalomba hozni.

A nem szőlőből, hanem más friss gyümölcsből származó szeszes italokat nem szabad bor elnevezés alatt forgalomba hozni. Ily italok csak erjesztett gyümölcs, erjesztett rizikél stb. elnevezés alatt képezhetik forgalom tárgyát.

A törvény rendelkezéseinek végrehajtása felett az ellenőrzést a rendőr-

hatóságok, valamint a földművelésügyi miniszter nyílt-rendeletével ellátott szőlészeti és borászati felügyelők, végül a vegykeresleti és a vegyvizsgáló állomásoknak az ellenőrzéssel megbízott és ugyancsak nyílt-rendelettel ellátott szakközegei gyakorolják.

Ezek a hatóságok és hatósági közegek jogosítva vannak, a fél előzetes értesítése nélkül, annak pincéjébe, raktárába vagy más üzleti helyiségébe vagy arra a helyre, ahol a tilos események elkövetett vagy annak elkövetése feltételezhető, bemenni és ott helyszíni ellenőrzést szemlélt tartani.

A helyszíni ellenőrzési szemlének bármilyen módon való megakadályozását a törvény kihágásnak minősíti és súlyosan bünteti.

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: 118-898.

#

Jogi tanácsal tagoknak ingyen szolgál: dr. Stéger Béla ügyész, Budapest,

ÉRTESÍTÉS!

Szövetségünk elnökének elhunya után az elnökség értekezletet tartott. Az értekezlet — szemelött tartva az alapszabályok 12. §-ának rendelkezéseit — a rendes közgyűlésig az elnöki teendőket Hoffer Ferenc társelnökre bízta, aki munkakörét mint ügyvezető-elnök fogja betölteni. Hoffer Ferenc társelnök Szücs Mihály hosszabb betegeskedése alatt is mint az elnök helyettese vezette a Szövetség ügyeit.

Midőn ezt közöljük a Szövetséghez tartozó összes tagokkal és a szakmai alakulatokkal, arra kérjük, hogy minden hivatalos megkeresést ne az ügyvezető magáncímére, hanem kizárólag

Az elmondottakban röviden összefoglaltuk mindazt, amik az új bortörvényben és annak végrehajtási rendeletében foglalt rendelkezések közül a közönség szélesebb rétegeit érdekelhetik. Természetes azonban, hogy mindenki, aki borknak eladás céljából való termesztésével vagy borknak adás-vételével üzletszerűleg foglalkozik, jól teszi, ha új bortörvényünket és annak végrehajtási utasítását sajátmaga is a leg gondosabban áttanulmányozza s ha annak minden rendelkezéséhez a legszigorúbban alkalmazkodik, mert csak így kerülheti el, hogy — minden jószándéka mellett — ne jusson összeütközésbe a törvénnyel és csak a vonatkozó rendelkezések ismeretének birtokában, az azokhoz való szigorú alkalmazkodás által járulhat hozzá saját munkájával is annak a nemes célnak a megvalósításához, amit a törvény a magyar bork minőségének megjavítása és kelen-dőségének emelése érdekében szolgálni kíván.

IX. Ferenc körút 37. 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 küldendő.

az Országos Szövetség titkári hivatalának címezzék és küldjék.

Az elnöki tanács.

Mindazon szakmai alakulatok

vezetőségeinek és egyes tagoknak, kik elnökünk elhunya alkalmával Szövetségünknek részvétüket fejezték ki, az elnökség ezúton mond halás köszönetet.

Felhívás.

Valami ügynökkéle egyes kartársaknál eljár a kongresszus részvételéről akarja őket lebeszélni. Ha ily érőn és céltalatt jelentkezik, úgy a rendőrral igazoltassák és Szövetségünkkel közöljék az illető nevét, hogy a szükséges lépéseket megtehessek.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Az országos kongresszus ideje,

miképpen a meghívóból is látható, némi változást szenvedett. Bizonyos okok tették szükségessé, hogy a kongresszus két nappal előbb legyen tartva. A kongresszus tehát augusztus hó 22., 23. és 24-én lesz. Bővebbet lapunk mai számban közölt meghívóban olvashatnak.

Zászlószentelés.

A Pestszentimrei Vendéglős és Korcsmárosok Szakcsoportja augusztus hó 11-én tartja zászlószentelő ünnepélyét. Délelőtt 10 órakor gyülekező a vasúti és autóbusszállomás melletti Kalina-féle vendéglőben. Onnan a zászlóanyával a templomba vonulnak és felszentelik, illetve felavatják az új zászlót.

Onnan a Toppler Lajos-féle vendéglőbe vonul a menet, ahol a szakasport megtartja díszülését. A díszülés után közeled ugyanott, a zászlóánya: Toppler Lajosné úrnő részvételével. Ebéd után a zászlószögek beverése. Este 7 órai kezdettel nyári tánemulaiság a Horváth-féle vendéglőben.

A fővárosból a kartársak vagy a Nyugati pályaudvarról, a lajomszisei vonattal utazhatnak Pestszentimrére, vagy autóbusszal a Szent István körhától.

Augusztus havában

arra kérjük a mélyen tisztelt kartársakat, újítsák meg sürgősen az előfizetésüket, illetve hosszabbítsák meg annak lejáratát. Azoknak a kartársaknak, akikre e kérelem vonatkozik, borítékban még a múlt hóban megküldtük a befizetőlapot. Ha az elkallódott volna, úgy az összeg postautalványon is beküldhető címünkre.

Budapesten és 6 környéki városban

a szakmai legalacsonyabb munkabérek — mint ezt annak idején megírtuk — a bizottság megállapította. E megállapítás ellen fellebbezéssel éltek az érdekképviseletek. A kereskedelemügyi minisztérium a beérkezett fellebbezéseket a munkabérmegállapító bizottság elnökének megküldte, hogy hívja újra össze a bizottságot és a megtámadott tételeket újra tárgyalja. A bizottság a múlt hó végén ismét összeült és kisebb módosítással újabb javaslatot terjesztett fel jóváhagyás céljából. Mint értesülünk, az újabb javaslat ellen egyes érdekeltségek ismét felszólamlással fognak élni.

Vendéglátó üzemekben kiszolgálási díj felszámításának mellőzése.

A 2787/1936. I. K. K. M. számú rendeletben, valamint ezen rendelet végrehajtásának biztosítása végett valamennyi másodfokú iparhatóságához intézett 18412/1936 I. K. K. M. számú leiratban foglaltak nem teszik lehetővé, hogy azokban az üzemekben, amelyekben az idézett rendelet megjelenése előtt a borra való adása szokásban volt, a százalékos rendszer bevezetése mellőztessék abban az esetben, ha az üzlet tulajdonosa a fizető és külön fizetőpincér alkalmazva nincs. A kiszolgálási díj felszámítását a hivatkozott 18412/1936. számú leirat második bekezdése is csupán abban az esetben teszi mellőzhetővé, ha az illető üzletben a borra való adás egyáltalában nem volt szokásban, vagy a kiszolgálást — tehát nem csupán a fizetést, hanem a teljes kiszolgálást is — maga a tulajdonos végzi, vagy ha a esapós, vagy kisebb létszámú személyzet szolgálja ki a vendégeket (fogyasztókat), de a esapós, illetőleg a személyzet éppen arra való tekintettel, mert a borra való adása nem volt szokásos, meghatározott nagyobb fizetés mellett volt alkalmazva. (19.776/1937. K. K. M.)

Ahova többé nem adnak italmérségi engedélyt.

A m. kir. pénzügyminisztérium 49.191/1938. XV. fő. számú rendelete szerint a VIII. Vay Ádám u. 8. szám alatti üzlethelyiségre, ha arra valaki italmérségi engedélyt kérne, vagy meglévő engedélyt áthelyeztetni kívánja, az ilyen irányú kérelmet a pénzügyigazgatóság szabályszerű tárgyalás mellőzésével végérvényesen el fogja utasítani.

Nyári mulatság.

Az Újpesti Vendéglős Szakosztály múlt hó 21-én igen jól sikerült nyári mulatságot tartott. Az agilis rendezőség a megjelent hölgyeket gyönyörű szép virágcsokrokkal lepte meg.

A Rákospalotai Vendéglős és Koresmáros Ipartársulat augusztus 3-án este 9 órai kezdettel a Pásztor-féle nagyvendéglőben tartja a szokásos nyári tánemulatságot.

A Pestszentlőrinci Vendéglősök és Koresmárosok Szakcsoportja

július 18-án tartott rendes évi közgyűlését. Hartmann József elnök a szép számban megjelentek üdvözlése után a közgyűlést megnyitotta és letárgyalta az évi jelentést, zárszámadatokat és költségelőirányzatot. Ezeknek elfogadása és a felmentvény megadása után bejelentett az elnök, hogy a tisztikar mandátuma lejárt. A maga részéről felkérte a kiküldött jelölőbizottságot, hogy jelölésétől tekintsenek el. A szünetelő közgyűlés újból megnyitása után a bizottság előterjesztette javaslatát, amelyben a régi elnököt újból jelölte. A közgyűlés ragaszkodott Hartmann személyéhez. Pósch Gyula az Országos Szövetség titkára is kíváncsian tartotta, hogy Hartmann kipróbált munkaejét továbbra is a közszolgálatába állítsa s rámutatott arra, hogy az újonnan választott alelnökök és a titkár mindenkor lelkesen fogja támogatni és segédkezni. Így engedve a közgyűlés egyhangú kívánságának, az elnöki tisztséget elfogadta, de arra kérte a közgyűlést, hogy a jövő közgyűlésig utánpótlásról gondoskodják. A legnagyobb kapacitás után Feith János a pénztárosi tisztséget nem vállalta. Nagy lelkesedéssel megválasztott titkárrá Dudás Gyula kartárs, aki a csoport megalakításánál és a zászlóbeszerzésnél igen értékes munkásságot fejtett ki, pénztárossá pedig Józsa Imre. A többi tisztségre újból megválasztottak az előbbi tisztikart. A záróakérdés megbeszélése után az újonnan megválasztott elnök buzdító szavakkal a közgyűlést bezárta.

Az iparban, valamint más vállalatnál foglalkoztatott gyermekek, fiatalkorúak és nők védelméről

alkotott 1928.V. te. némely szakaszának végrehajtása tárgyában az iparügyi minisztérium elkészített egy rendelettervezetet, amelyet észrevételezés cél-

ISMERIK ÉS ELISMERIK

Hercegei Törör

BUDAPEST VII. THÖKÖLY ÚT 24.

textil- és divatház

jából az érdekképviseleteknek megküldött. E rendelet a vendégiparokra is fog vonatkozni. E tervezet szerint gyermekeket a 14. életévének betöltése előtt nem szabad foglalkoztatni. A nőnemhez tartozó 16. életévet nem töltött fiatalkorú nem szabad foglalkoztatni iparunkban. Fiatalkorú — nőt vagy gyermekeket — rendszeresen foglalkoztatni akkor lehet, ha az orvos megállapítja, hogy a munka elvégzésére testileg alkalmas. Szállodákban, penziókban, fogadóknak, vendéglőkben, kávéházakban, koresmásokban, cukrászdákban, kifőzők- és kávémérészekben foglalkoztatott gyermekek, fiatalkorúak és nők részére kellő számban ülőhelyeket kell felállítani. A személyzetnek meg kell engedni, hogy abban az időben, amelyben elfoglaltsága megengedi, az ülőhelyet igénybe vehesse. Szabályozza még a rendelettervezet a súlyt, amivel a gyermekeket, fiatalkorúakat és nőket terhelni szabad. Pl gyermek, akár fiú akár leány, 5 kg, a férfinemhez tartozó fiatalkorú 16 éven alul 10 kg, 16 éven felül 20 kg, nőknél 10, illetve tizenöt kg. Szállítóeszközön a teher legnagyobb súlya húzatni vagy tolatni egy vagy kétkezes eszközön férfi 50, nő 30, három vagy négykezes eszközön férfi 100, nő 60 kg. Szabályozza még a rendelettervezet az élelmezést, a lakó- és hálólhelyiséget is. Az ilyen alkalmazottaknak szeszes italt, dohányáruféléket munkabérképen sem ajándékban, sem juttatásként nem szabad.

A vasúti vendéglősök szakosztálya, mikép a kongresszusi meghívóból is megállapítható, Székesfehérváron a kongresszusi tanácskozás után aug. 23-án külön tartja ülését.

Az elnökség kéri a pályaudvari vendéglősöket, hogy ezen az ülésen teljes számban vegyenek részt.

Zalaegerszeg megyei városban az „Arany Bárány“ szálloda, kávéház és étterem

teljes berendezéssel október 1-re kiadó.

Vízvezeték, központi fűtés, 40 szállószoba. Az üzlet konkurenciamentes. Bővebbet a tulajdonosnál: Szép Ferenc Zalaegerszeg Arany Bárány szálló.

A Kristály-víz

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

KÖSZÖNETNYIVANÍTÁS.

Mindazoknak, akik férjem elhunytá alkalmával felkerestek és részvételük kifejezték, valamint azoknak, akik írásban is nyilvánították részvételüket, valamint mindazoknak, akik boldogult férjemet utolsó útjára kísérték, ezúton mondom hálás köszönetet.

Ujpest, 1938 július 26.

özv. SZÜCS MIHÁLYNÉ
és gyermekei.

Nem időszerű.

Az Ipartestületek Országos Szövetsége, röviden IPOSZ, amely a hivatalos IPOK mellett a kézműiparosság szabadszervezete, a „szakmai általános gazdasági, kulturális és szociális érdekek hatékonyabb védelme céljából” hat szakosztályt hívott életre. Mikor a kormányelnök bejelentése szerint a kereskedelmi és iparkamarákat átszervezik és külön kisipari kamarák, gyáripari kamarák, kereskedelmi kamarák és külön pénzügyi és biztosítói kamarák fognak alakulni, nem tudjuk, mi célja van annak, hogy az IPOSZ most a fentebb említett célok miatt újabb szakosztályokat akar létesíteni? A kiadott ügyrend-tervezet szerint ennek a hat szakosztálynak a körülírt feladataik elérése érdekében a budapesti szakipartestületek és a működő országos szövetségek bevonásával és beszerzésével fogja az esetleg előforduló surlódásokat és vitás kérdéseket a szakosztályokon belül békésen elintézni. A szakosztályok fenntartási költségei pedig netáni adományok és alapítványok, továbbá a szakosztályok tagjaira kivetett külön tagsági díj-járulékok.

Nem tudjuk, milyen előnnyel járhat a speciális kamarák és az ipartestületek törvényes ügkörre mellett — amelyek ügyis hasonló célt szolgálnak — a szakosztályok működése? A kamarai és ipartestületi tagság kötelező, az IPOSZ tagsága nem. Nagyobb súlya volna tehát az olyan szakosztálynak szakmai kérdésekben, amelynek tagsága nem kötelező? Többet vagy jobbat tudnak majd ezek a szakosztályok — feltéve, ha létrejönnek — produkálni, mint az ipartestületi szakosztályok? Alig hisszük. Az újonnan alakítandó szakosztályok célkitűzéseit szolgálják a kamarák, az IPOK és az ipartestületek, így azokra szükség nincs, de nem is időszerű ilyen újabb költségjelző alakulatok létrehozása.

Kártérítés a munkakönyv szabálytalan kitétele vagy késedelmes kiadása miatt.

Ha a munkaadó a segéd kilépésekor a munkakönyvet hiányosan kitétele adja át, avagy egyáltalán nem adja át, akkor a pénzbüntetésen felül még kártérítési követelésnek is kiteszi magát, mert ilyen esetben a segéd joggal követelheti elmaradt munkabérének megterítését. Aki a törvényes rendelkezéseket nem tartja be, az az 1884:XVII. tc. 157. § a) pontjába ütköző kihágást követi el. Az iparosok tehát saját jól

felfogott érdekükben cselekszenek, ha a munkások felfogadása és elbocsátása körül a legnagyobb gondossággal járnak el, illetve a munkásügyek intézésével megbízott alkalmazottat a fentebb ismertetett rendelkezések szigorú betartására kötelezik.

A százalékos felszámítása.

Általában az a felfogás, hogy borral való helyett 10-től—15 százalékig lehet kiszolgálási díjat felszámítani. Vagyis 10 százaléknál kevesebbet nem. Illetékes helyen beszerzett információ szerint ez a felfogás téves. A százalékos bevezetéséről szóló 18412/1936. K. K. M. számú rendelet csak a százalék maximumát, vagy 15 százalékot enged felszámítani, vagyis ezen a címen többet nem szabad a számlához hozzászámítani, de minden munkaadónak jogában áll a felszámítandó százalékot ebben a keretben úgy megállapítani, ahogy azt az üzleti érdeke kívánja, vagyis 1-től 15 százalékig állapíthatja meg a kiszolgálási díjat, tehát akár 2, 3 vagy 5 százalékot is számíthat fel. A rendelet nem mondja azt, hogy 10 százaléknál kevesebbet nem lehet felszámítani.

Figyelem.

Fekete Gyula, aki kiadóhivatalunknak már nem dolgozhat, a hozzánk érkezett értesítések és levelek szerint egyes előfizetőinknél eljárás és arra molesztálja, hogy lapunkat küldjék vissza. Nevezettnek ezen működése eléggé jellemző. Lapunkat károsító eljárása miatt a bíróságtól fogunk oltalmat kérni. Kérjük azokat az előfizetőket, akiknél fentebb említett ilyen hitelrontást akar végezni, ezt velünk közölni szíveskedjék és még arra kérjük, hogy nevezett rosszindulatú meséinek ne üljenek fel.

A szendvics karrierje.

Egyik legnépszerűbb enniivaló: a szendvics. A modern gasztronómiában már régóta kiváltságos pozíciót tölt be a szendvics, ez a szemnek és inynek egyaránt tetszetős, izletes eseménnyel megrakott kenyérszeletke. A szendvics tulajdonképpen néhai Sandwich Ede gróf angol miniszter „találománya”. A gróf úrnak nagy elfoglaltsága közepette nem jutott ideje a komoly étkezésre. De korántsem politikai tevékenysége vette annyira igénybe idejét, hanem: a kártya. Korának legszembélyesebb kártyajátékosa volt s hogy a játékot még perekre se kelljen félbeszakítani, feltalált egy újfajta ételt: vékony fehér kenyérszeletkéket különféle inyenességekkel rakott meg s ezt játék közben is könnyen és gyorsan fogyaszthatta. A szendvicsot szerte a világon mindenütt örömmel fogadták, azonban mindenütt más és más, az egyéni ízlésnek megfelelő formában készítik. Skandináviában a „Smörbrod” komplett ebédet jelent, mellyel csak kimondottan jótevő ember tud megbirkózni. Vajakenyer szeletekre húst és halat, mayonéz, olivabogyót, uborkát és zöldfözeléket halmoznak fel. Angliában a „Canapés” nevű zárt sandwichet kedvelik. A kenyérszeletké háját levág-

ják és különböző húsokat tesznek közé, amelyek jóval vastagabbak mint a két vékony kenyérszelet együttvéve. Az amerikai szendvicsok húsból, apróra vágott tojásból, bőségesen adagolt vajból, mustárból és különféle ételisztekből kevert réteggel vonják be. — A svájciak saláta-sandvichek esznek. A mayonnaisbe mártott salátalevelek hat héj nélküli, erősen megvajazott fehérkenyer-szeletek közé teszik. Ez a sandwich üdítőleg hat és oltja a szomjúságot, ezért a svájci turisták számára nélkülözhetetlen. A bécsi sajtos-sandwich különféle sajtokból összeállított osztrák specialitás.

BORPIAC

A borpiacon változás nem következett be. Az irányzat igen szilárd. A 25 filléres árak mint a legalacsonyabb árak szerepelnek. Erős a kereslet a zöldfehér és színes borokban, az uralmi tételek kifogyóban vannak.

ÜZLETI HIREK

Miskole. Az újonnan átépített „Korona” szállodat bérbe vették a Janis-testvérek, Lillafürdő volt bérlői.

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

Egy vasúti szálló és vendéglő

betegség miatt teljes berendezéssel átadó. — Cím a kiadóhivatalban.

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

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

KREIBICH-IRODA
Az ország legnagyobb és legrégebb szállodai, vendéglői és kávéházi főpincéri és az összes személyzet elhelyező irodája
Alapítva 1895. évben.
Cím: BUDAPEST,
IV, MOLNAR UCCA 12. SZÁM
Telefon: 185-466.

Mielőtt beszerzéseket eszközölne, sziveskedjék ajánlatot kérni az alant felsorolt cégektől

VILÁGPURITÁS

elnevezés alatt a kitudóben bevált új polokáirtószet került forgalomba, amely minden elősdi férget és polokát radikálisan elpusztít.

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

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

ARUHAZAK:

Corvin Áruház, VIII, Blaha Lujza tér 1-3.
Fenyves Áruház Rt., IX, Calvin tér 7.
Magyar Dívaltesarnok, VII, Rákóczi út 72-74.
Párisi Nagy Áruház Rt., VI, Andrássy út 39.

ÁSVÁNYVIZ:

Bpest Székeslőváros Ásványvízüzem, Gellért rkp. 1

ALPACCA, EZÜST ÉS FÉMÁRUGYÁR:

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

BOR:

Agrár Borkereskedelmi Kft., Budafok, Petőfi út 24-26.
Állami Pincegazdaság, V, Nádor u. 32.
Abt Antal, Teréz krt. 30.
Dessewffy, Görgey, Salmay Egyes. Szőlő- és Pincegazdasága, Mária u. 34.

BUTOR ÉS MÜBUTOR:

Mahunka Imre, VIII, Német u. 49-51.
Neuschloss-Lichtig Repülőgépgyár és Faipari Rt., Budapest-Albertfalv.

CHRÓMOZÁS ÉS NIKKELEZÉS:

Magyar Elekthermay Rt., VI, Béke tér 3.
Nemes Ede, VI, Nagymező u. 45.
Bakonyi Lajos, Szigetvári u. 25/a.

CIÁNOZÓ, TAKARÍTÓ VÁLLALATOK:

Zykan Rt., V, Hollán u. 3.
Haskó mérnök, VII, Erzsébet krt. 16.

CIPŐK:

Bella Cipőüzlet, Vilmos császár út 23.

CUKRÁSZIPARI ÁRUK:

Dr. Oetker A., VIII, Conti u. 25.

CSOKOLADÉ ÉS KAKAO:

Boon J. W. és Tsa Rt., VIII, Kóris u. 31.
Dréher Kőbányai Sertőzde és Csokoládégyár, X, Halom u. 42.
Duna Keksz- és Csokoládégyár Rt., VII, Verseny ucca 12.
Magyar Kakaó- és Csokoládégyár Rt., Zrinyi u. 14.

DÉLIGYÜMÖLCS ÉS GYÜMÖLCS:

Eismann S. és Társa, IV, Városház u. 14.
Frimmer Jakab, IX, Csarnok tér 5.

DOHÁNYKÜLÖNLEGESEGEK:

Dohányjövővédi Közp. Igazgatóság, Iskola u. 13.

DRÓTKERITÉS, ÁGYBETÉT ÉS SZITAGYÁR:

Kollerich Pál és Fiai Rt., Ferenc J. rkprt 21.

ECET:

Amica Ecetipar Rt., Szegedi út 26.
Gorup József, IX, Hógyes Endre u. 4.

ELLENŐRZŐ-PÉNZTÁRAK:

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

FALICSEMPE, KÖPADLÓ:

Schillinger Vilmos, VII, Szív u. 9.

FESTEK:

Dán Adrián, József krt. 16.
Krajer E. és Tsa, Váci út 34.
Maklary Gyula és Tsa, Ranolder u. 34.

FÜRDŐSZOBABERENDEZÉSI CIKKEK:

Bálint Andor, Kossuth Lajos u. 17.

GOMBA:

Suppan Champignon Kulturák, Ferenc J. rp. 21.

HAL- ÉS RÁKKERESKEDŐK:

Bartáné, IX, Központi vásárcsarnok.

HÁZTARTÁSI 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.
Sídó Vegyütem. gyár., XIV, Cserei u. 14.
Albus Szappangyár, X, Gyömri út 6-8.

HORDÓGYÁRAK ÉS KÁDÁRMESTEREK:

Budafoki Hordóüzem, Budafok, Zrinyi u. 3.
Hermann Hordógyár, X, Liget u. 6-8.
Laposa András, Kálvária tér 13.

IRÓGÉP ÉS KELLÉKEK, SOKSZOROSÍTÁS:

Vass János, Irányi u. 4. Telefon: 183-628.
Vendéglősök szállítója.

ITALOK:

Allvalter Gessler Siegfried Rt., VII, Hársfa u. 28.
Ditz M., XI, Horthy Miklós út 31.
Ditzl és Tsa, V, Kálmán u. 20.
Meeseki Gyógyitoka, Pécs.
Nüssner Oszkár, Lipót krt. 4.

JÉGSZEKRENYEK:

Braun Mór jégsekrengyár, Nagyatádi Szabó u. 48
Breitner Bernát, VI, Király u. 36.
Hennefeld Jégsekrengyár, VI, Ó ucca 6.
Mendlovits Jégsekrengyár, Tisza K. tér 26.

KÁVÉ ÉS TEA:

Fiumei Kávé, Tea, Gresham-palota.
Fratelli Deisinger, IV, Ferenciek tere 1.
Ródosi Sándor és Társa Rt., Vilmos császár út 53.
Hag Kávé, Ranolder u. 21.
Kávésok Áruforgalmi Rt., József krt. 38.

KENYÉR:

Bánd Gyula Rt., Kazinczy u. 50.
Fischer Hermann, III, Föld u. 40.
Holdonner József, VII, Dohány u. 64.

KONZERV:

Dóry Konzervgyár Rt., Ujdombovár.
Fabriczy Hermann, VI, Csata u. 25-27.
Fabriczy Testvérek, Huba u. 8.
Hungária Konzervgyár, VI, Országbíró u. 32-34.

KRÉTÁGYÁR:

Krétagyár Rt., Közraktár u. 12/a.

LINOLEUM, VIASZOSVÁSZON:

Haas Lipót, Rákóczi út 24.

MARGARIN:

Bien Sámuel Fiai, VII, Nagydíófa u. 7.

MÉSZÁROS- ÉS HENTESÁRU:

Böde Hentesárugyár Kft., Debrecen.
Braun Sándor, VIII, Rökk Szilárd u. 41.
Berez Hentesárugyár, VIII, Kisúfvaros u. 6.
Dubovetz Emil, V, Szent István krt. 17.
László Lajos és Gyula, Német u. 21.

PAPÍRÁRUK:

Berkovics Papírárugyár, Síp u. 4.
Fischer H. Miklós, Rózsa u. 72.
Gallitzenstein H. Rt., VI, Dessewffy u. 18-20.

PAPLAN, MATRAC ÉS ÁGYNEMŰ:

László Paplangyár, Vas u. 14.

PAPRIKA:

Reiter Izsó, Szeged.

PINCEGAZDASÁGI FELSZERELÉSEK, BERENDEZÉSEK:

Gilka József, Vilmos császár út 48.
Erdélyi és Szabó, IX, Liliom u. 46.
Nagy Ignác, VII, Károly krt. 9.

SAJT, VAJ ÉS TEJTERMÉKEK:

Fleischer Sajtgyár, Pécsvárad.
Heller, Derby Sajt, VII, Alsóerdősor 1/b.
Központi Tejesarnok, VII, Rottenbiller u. 31.
Korona Tejesarnok, Drégely u. 15.

SZÖNYEG, BUTORSZÖVET, LINOLEUM, PAPAN:

Gassner, VI, Teréz krt 1/a.
Haas Fülöp és Fiai, Vörösmarty tér 1.

TEXTIL:

Kollin Testvérek, V, Szent István tér 5.

TÉSZTAÁRUGYÁR:

Erika tézstaárugyár, IX, Thaly Kálmán u. 18.

TISZTÍTÓK:

Hattyú Gözmöső, VII, Klauzál u. 8.
Király Gözmöső, IV, Magyar u. 3.
Kovald Péter Fia Rt., Szövetség u. 35.
Kulesár és Huppert, Rózsa u. 107.

TOJÁS:

Fischer Miksa; Dessewffy u. 41.
Rosenzweig József, VII, Garai tér 14.
Schwarz Jakab, VII, Klauzál tér 16.

ÜVEG, PORCELLÁN ÉS EDÉNYÁRU:

Abend és Sztitner, Irányi u. 15.
Grünfeld Ármán, Blaha Lujza tér 3.
Híthl Tivadar, Dorottya u. 14.
Kossueh János, Vámház krt 5.
Sztitner Ferenc, Mária Valéria u. 1.

VASÁRUK ÉS KONYHACIKKEK:

Nagy Ferenc, Ó ucca 3.

VÁSZONÁRUK:

Blau Jenő textilkészítő, V, gr. Tisza István u. 11.
Wein és Társai, Bálvány u. 24.
Kirschner János, Váci u. 30/b.

VEGYÉSZETI CIKKEK:

Benes Vince, XIV, Gizella út 19/b.
Biehn János Rt., V, Alkotmány u. 21.
Bayer dr. és Tsa, Üllői út 39.
Chinoín, Újpest, Tó u. 1.
dr. Keleti és Murányi, Újpest, Váci út 75.

VILLAMOSBERENDEZÉSEK:

Edinger Artúr és Tsa, Akadémia u. 3.