

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

VENDÉGLŐ-, SZALLÓ-, KÁVÉSIPARI ÉS KÖZGAZDASÁGI SZAKLAP

M. kir. postatakarékpenzt. csekksz. 45.255
Megjelenik havonta kétszer, 5-én és 20-án
Előfizetési díj félévre 150.000 K (12 pengő)

ALAPÍTOTTA:
IHÁSZ GYÖRGY

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
BUDAPEST, IX., VIOLA UTCA 3. SZÁM
Telefonszám: „József” 22—81

Harminckét állam

szállodatulajdonosait invitáltuk meg a budapesti összejövetelre — mondotta *Kommer* Ferenc lapunknak a Nemzetközi Szállodákongresszus előkészítő bizottságában.

— Legalább is 400—500 vendégre számíthatunk és előreláthatóan a svéd, norvég, holland, eszt, francia, angol, osztrák, olasz, dán, svájci és német szállodáipar legtekintélyesebb reprezentánsait alkalmunk lesz körünkben üdvözölni.

Máris sorra kapjuk a leveleket, melyben a külföldi szállodások a legnagyobb örömmel ígérik meg a kongresszuson való részvételüket.

— Az előkészületek teljes erővel folynak és minden reményünk megvan rá, hogy vendégeink számára emlékezetessé fogjuk tenni az itt töltött napokat.

— A kongresszus jelentőségére bizonyára nem kell bővebben reámutatnom. Végre közvetlen alkalmunk lesz arra, hogy a magyar főváros párálan szépségeit, különlegességeit és kultúrájának gyöngyeit a nemzetközi idegenforgalom legbefolyásosabb irányítói elő tárjuk.

A kongresszus fontossága egyébként a külsőségekben is kifejezésre fog jutni. A vendégek szeptember 29-én Bécsből, a MFTR külön luxushajóján fognak a fővárosba érkezni és ittéljük alkalmával üléseiket a Tudományos Akadémia nagytermében fogják megtartani, amit az Akadémia illusztris vezetője, Berzeviczy Albert készséggel bocsátott rendelkezésünkre az ügy jelentőségére való tekintettel. Külön ki kell emelnem annak a ténynek a fontosságát, hogy maga *Horthy* Miklós kormányzó úr öfömméltósága is ünnepies fogadást fog tartani a vendégek tiszteletére a királyi várban.

— A kongresszussal kapcsolatosan az Opera díszelőadásában fogja bemutatni a „Farsangi lakodalmat” és külön nagy-szabású ünnepséget fogunk rendezni a kongresszus utolsó napjának estjén a magyar bor apoteózusa számára. Éz az estély igen hangulatos „garden party” alakjában fog lefolyni Vajda-Hunyad várában. Szerrepleni fog ott az operaházi balletkar, a filharmonikus zenekar és ennek során a különféle magyar bortajták festői allegóriákban fognak megelevenedni a

vendégek előtt. Ugyanekkor a kis sziget egyik dombján hangulatos szüreti mulatságot fognak bemutatni, míg a földművelésügyi múzeum egyik termében szakácsművészeti kiállítás remekeiben lesz alkalmuk gyönyörködni a vendégeknek.

— A kongresszus alkalmából a szállodatulajdonosoknak Kölnben megjelenő hivatalos lapja, a „Hotel”, ünnepi számot fog kiadni, amelynek hasábjain *Ripka* Ferenc főpolgármester magyar és német nyelvű üdvözlő sorokat fog intézni a kongresszus tagjaihoz, *Bethlen* gróf miniszterelnök francia és német nyelven, *Glück* Frigyes kormányfőtanácsos, bizottsági tag német és angol nyelven fog megemlékezni a kongresszus jelentőségéről, de külön cikkekből fog megemlékezni az összejövetel fontosságáról *Walkó* kereskedelmi miniszter, *Pekár* Imre, *Szerényi* József báró, nemkülönben a magyar zsurnalisztika vezető kitűnősége: *Rákosi* Jenő.

A kongresszus részletes programja

egyébként a következő: szeptember 29-én réggel fényelőker Bécsben hajóra szállanak a vendégek és este kilenckor, a fővárosba való megérkezés után, ismerkedő estélyre gyűlnek össze a Hungária szállóban; 30-án: 10 órakor az Akadémia nagytermében díszközgyűlés, 10¹/₂ órakor a hölgyvendégek sétaautózársa indulnak; 1¹/₂ órakor ebéd a Royal szállóban; 7¹/₂ órakor ünnepi lakoma a Vigadóban; október 1-én: 9¹/₂ órakor a felügyelőbizottság ülése az Akadémia kistermében; 10 órakor díszközgyűlés folytatása a nagytermében; 1¹/₂ órakor a Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének dísz-ebéde az Alsó-Margitszigeten; 3 órakor autókírándulás a Jánoshegyi kilátó-toronyhoz; 7¹/₂ órakor az Opera díszelőadása; 10 órakor a Székesfőváros bankettje a Gellért szállóban, a szálló és gyógyfürdő megtekintésével kapcsolatban; október 2-án: 10 órakor összejövetelek a Dunapalota, Bristol és Carlton szállodákban; 10¹/₂ órakor *Horthy* Miklós kormányzó a várban fogadja a vendégeket, utána a Vár, Halászbástya és Országháza megtekintése; 8 órakor a földművelési miniszter fogadóestélye Vajda-Hunyad várában, szüreti mulatság, a magyar bortajták bemutatása.

A közgyűlés napirendje: 1. nap (szeptember 30-án): 1. A résztvevők és diszvendégek üdvözlése. (A hölgyek kértének a napirend első pontjánál résztvenni, mely után autóútra indulnak.) 2. Egy tiszteletbeli tag választása. 3. Jelentés és mérleg 1925. évről. 4. A felügyelőbizottság választása. 5. Visszapillantás az egylet tevékenységére a háború befejezése után. Előadó: dr. Bloemers, a „Szállodások Nemzetközi Egyesülete Syndikátusa”, Köln. 6. Az I. H. V. jelvényének bevezetése.

II. nap (október 1-én): 1. Az elnökség és az ügyvezetésű választási eredménynek bejelentése. 2. Die Industrialisierung des internationalen Hotelgewerbes. Előadó: dr. Glücksmann tanár, Düsseldorf. 3. Quels doivent être les buts et les obligations qu'une Organisation internationale hôtelière s'efforcera d'atteindre et de remplir? Előadó: Felix Meillon, Páris. 4. Wege und Ziele zur Erlangung von Hilfspital für die Hotelindustrie. Előadó: dr. Münch, a Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft igazgatója, Zürich. 5. Zur Trinkgeldfrage. Előadó: A. G. H. Angst, Schweizerhof Hotel Suisse tulajdonosa, St. Moritz. 6. Vorschläge zu einem Genesenswurf über den rechtlichen Schutz der Firmenbezeichnung „Hotel”. Előadó: dr. Bloemers, a „Szállodások Nemzetközi Egyesületének Syndikátusa”, Köln.

.....
Hol kell kifüggeszteni a bortörvényt? Mivel az 1924. évi IX. t.c. 17-ik szakasza a bortörvény kivonatán kötelező kifüggesztését rendelte el s a kifüggesztést magyarázó 62.000/1924. sz. földművelésügyi min. rendelet 31-kiké-űt többféleképpen értelmezték eddig a pince-felügyelők és az elsőfokú rendőrhatalások, most a földművelésügyi miniszter a 35.000/1926/VIII. I. szám alatt új rendeletben ad helyes magyarázatot. Eszerint nem szükséges a törvénykivonatot külön a pincében és külön mindenazon helyiségben kifüggeszteni, ahol az ital kimerése történik. Elegendő, ha a sötétben ki van függesztve feltűnő és könnyen olvasható helyen. A pincében csak akkor kell szintén kifüggeszteni, ha a pince az italeladási helyiségektől teljesen elkülönítve (más házában) fekszik. Együttal felhívta a miniszter ugyanezen rendeletben az alsópnokat és ker. főkapitányokat, utasítsák az I. fokú rendőri büntetőbírákat a 7810/1924. miniszter-elnöki rendelet idevonatkozó rendelkezései alapján, hogy első esetben figyelmeztetéssel és oktatással igyekezzenek a feleket ezen kisebb mulasztásnak minősíthető jogszabálysértéstől visszatartani és csak rosszhiszeműség vagy ismétlés esetén alkalmazták a jogszabályi teljes szigoralt.

Elkészült az új fényűzési adórendelet. A pénzügyminisztérium már ez év tavaszán hozzáfogott az új fényűzési adórendelet előkészítéséhez és a rendeletnek egy része, amely új fényűzési értékhatárokat állapított meg, már életbe is lépett. Hátramaradt azonban a fényűzési cikkek jegyzékének új megállapítása, továbbá a fényűzési forgalmi adó kulcsának reformja, amellyel most készült el a pénzügyminisztérium. Az új jegyzékben jelentősen korlátozták a fényűzési forgalmi adóköteles cikkek sorát és több olyan cikket, amely közszükségletű cikkek tekinthető, mentesítettek a fényűzési adó alól. A fényűzési értékhatárok újabb felemelésével is könnyített a pénzügyminisztérium az ipar és kereskedelem terhein. A rendeletet néhány nap múlva fogják megküldeni az érdekeltégeknek, amelyeknek módot adnak arra, hogy a rendelet életbe léptetése előtt észrevételeiket megtegyék.

Lejáratok. Szeptember 6-ig megfizetendő a zenés kávéházak vigalmi adója. Szeptember 8-ig megfizetendő az augusztus hóban eladott pezsgő után esedékes adó és bejelentendő a meglévő készlet. Szeptember 10-ig befizetendő az augusztus havi fényűzési forgalmi adó; a személyzet illetményéből levont kereseti adó és rokkantellátási adó; akik a forgalmi adót késszűben röjtik le, azt ugyancsak e napig tartoznak befizetni. Szeptember 20-ig befizetendő a zenés kávéházak vigalmi adója.

Remélhető-e a borkihágási törvények megváltoztatása?

A mai rendelkezések, magyarazatuk és eredményeik.

Nagyon javult a borvízezés statisztikája. — Mit hozhat a jövő?

Írta: v. dr. Csató Béla, rendőrkapitány.

A legutóbbi korcsmáros- és vendéglőskongresszuson sok szó esett az új *bortörvény* végrehajtásáról, a borkihágások súlyos büntetéséről, az italmérési engedélynek a kihágási eljárással kapcsolatos megvonásáról és a hírlapi közzétételéről.

Tény, hogy a rendőri hatáskörbe utalt kihágások körül a legsúlyosabb szankciókat éppen a bortörvény tartalmazza, nemcsak a büntetési tételei (amelyek több hónapig terjedhet az elzárás és több millió koronáig terjedhet a pénzbüntetések foglalkozásuk), hanem főképp az *italmérési engedély megvonása* és a meghozott ítéletnek hírlapi és egyéb közzététele miatt.

A törvény kötelezővé teszi a borhamisítás és a hamisított bor forgalmazásától a miatt az engedély elvonását. Most már az *elvonás iránti eljárásra* hivatott m. kir. pénzügyigazgatóság úgy szerez tudomást az elkövetett kihágásról, hogy a rendőri büntetőbírósnak köteles az ítéletben kimondani, hogy az ítélet közzendő az illetékes pénzügyigazgatóságnak. Ha az ítélet a kétfokú fellebbezés után *jogerőssé* válik, akkor *hivatalból megküldi* oda az ítélet másolatát.

Ugyanígy kötelező a törvény értelmében az ítéletnek hírlapi közzététele is. Ennek költségeit az elítélt tartozik viselni. A bíróság kijelöl az ítéletében egy napilapot és egy szaklapot, azoknál még köteles arról is intézkedni, hogy Budapesten a kerületi előjáróság, városokban a tanács, községekben a községi előjáróság és a helyi szakszervezetek hirdetőtábláira is *kifüggeszék az ítéletet*. Az ítélet nem egész terjedelmében, hanem kivonatban kerül nyilvánosságra.

Ha az érdekeltségnek az a kívánsága, hogy maga az egész bortörvénykomplexum megváltoztassék, alig hiszem, hogy ezt a törekvést siker koronázza. Bizonyára súlyos okok és megfontolások készítették a törvényhozót a törvény megalkotására. Ne feledjük továbbá, hogy a régi *ortörvény büntetését is éppen úgy szigorúabbnak* gondolták a törvény iránti teljes tiszteltünk nem zárja ki azt az óhaját, hogy újabb törvénnyel annak szigorú enyhíthettség. Ehhez a legcélszerűbbnek tartanám az oly *novelláris módosítást*, hogy a törvény ne *parancsolólag* (imperatív) rendelkezzen az italmérési engedély megvonásáról és az ítélet közzétételéről, hanem adja az módot a rendőri büntetőbírósnak, vagy egyéb I. fokú hatóságoknak a szabad mérlegelésre (alternatívára).

Természetesen a büntetési tételek között az engedély megvonása és a közzététel továbbra is szerepeljenek, de az elsőfokú büntetőbíró belátásától függene azok alkalmazása. Így a törvény az élethez jobban hozzáismulna. Számoltan méltánylást és enyhítést érdemlő körülmény foroghat fenn egy konkrét esetben, amit a bírónak figyelembe kell vennie és bizonyára meg is tenné, ha ezt a törvény meg nem akadályozná.

Ami a végrehajtási miniszteri rendeleteket, illetőleg rendelkezéseket illeti, azok utóbb hozott rendeletekkel megváltoztathatók, illetőleg módosíthatók. Amikor a törvényt megalkották, a *fokozottabb szigorúság* úgy lélektanilag, mint gazdasági szempontokból indokoltabb volt. Az ország számára csak nemrég vette kezdetét s ezzel egy oly korszak zárult le, melyben a gazdasági élet a nagy beteg lázállapotában vonaglott. A végrehajtási és az azt követő rendeletek a *borellenőrzésnek* szigorú rendszerét építették ki. Ennek hatása elsősorban is a fővárosban nyilvánult meg.

A végrehajtási rendelet értelmében *félvényként* a rendőri büntetőbírósnak *jelentést kell tennie* a közigazgatási bizottságnak a területén meg-

tartott borellenőrzési szemlékről. Ezek a félévi jelentések *örvendetés javulást* mutatnak. Hogy fogalmat adjak, feltüntetem az 1926. év első felére vonatkozó statisztika egyes adatait: Budapesti rendőri területén (ideértve a fővárost, Újpestet, Rákospalotát, Pestújhelyet, Kispesztet, Pestszentlőrincet, Pesterzsébetet és Csepelt, az elmulult félévben az itt működő tizenháromezer főtartó kapitányság összesen 1476 esetben került váratlan borellenőrzési szemlére. Ebből kifolyólag 678 esetben indult meg a kihágási büntető eljárás. Ezekből csupán 51 esetben képezte a vád tárgyát a *borhamisítás és a hamisított bor forgalmazása*, 627 eljárás csak kisebb és jelentéktelenebb kihágások miatt indult meg. A legtöbb borhamisítás *Újpesten* történt, mert ennek igen nagy területe van.

Szembeállítva az előző félévek statisztikáival, azt tapasztaljuk, hogy a fokozott ellenőrzés következtében az apróbb kihágások száma emelkedett, a *súlyos esetek* (borhamisítás és hamisított bor forgalmazása) erősen csökkent tendenciát mutatnak.

A m. kir. földművelésügyi minisztérium is legutóbb két olyan rendeletet adott ki, mellyel az ellenőrzési szemlékkel és a kihágási eljárásokkal kapcsolatban az érdekeltettek szemben *enyhítések* tett. Egyik a bor *kötelező megjelölésére*, a másik a *bortörvény kifüggesztésére*

Nem sikerült a balatoni nyár.

Megint a külföldre vitte a pénzét a magyar közönség. — Csödbement szaküzemek a Balaton mellett. — A külföldi nyaralás tanulságaiból. — Nem sokat segít az iskolák későbbi nyitása.

Rengeteg fáradság, pénz és reménység összeomlását jelentette az elmúlt idei nyár a mi sokat szenvedett szakmánkban. Sehol sem volt Magyarországon az idén tűrhető fűrdőző és nyaralószeton, tönkretette azt a szeszélyes időjárás és a még szeszélyesebb magyar közönség.

Legjobb nyaralóközvetünknek, a *Balatonvidéknek* egészen augusztus közepéig nagyon siralmas és kétségbeesett szezója volt. Rossz időjárás, a jó közlekedés és a nyaralók által megkövetelt legminimálisabb kényelmi eszközök hiánya, főleg azonban az árak tartották vissza a fővárost és az országot attól, hogy idehaza nyaraljon. *Vendéglősökét és szállodatulajdonosokat sorolnak fel, akik a máskor látogatott és népszerűségnek örvendő balatonmenti üdülőtelepek csödbe mentek és napokig hiába vártak vendégekre.*

Szerencsére az utolsó hetek, főleg azonban az utolsó napok, mítha megváltoztatták volna az egész Balaton karakterét. Az időjárás javult, az árakból, — *utószetonra* való hivatkozással — mindenütt engedtek és nem túlzás, ha azt mondjuk, hogy csak most kezdődött meg a *Balaton igazi szezója*.

Sajnos, mindez jó lehet a közönségnek, a szakmáinknak azonban csak azt jelenti, amit a *végeladás* a kereskedőnek, nem sok köszönet van benne, inkább csak *reklámotokat* szolgál a jövőre. A Balatonvidék az idén se volt drága, de a külföldi hihetetlenül olcsó áránálait csak igen kevéssel tudta még alább-versenyezni, a mi közönségünk pedig ilyenkor inkább „világot látni” megy.

A *frank és a lira leromlása a Rivierán* olyan olcsóvá tette, hogy a hazatérő nyaralók soha nem hallott, rendkívül mérsékelt árakról mesélnek legendákat. Napi száz frank a legelőkelőbb francia fűrdőhelyen már luxusos nyaralást jelentett, vásárolni pedig mindent és mindenütt olyan olcsón lehetett, mint sehol másutt a

vonatkozó rendelkezések helyes értelmezésére vonatkozik.

Az előbbi szerint a borostartályok *kötelező megjelölése* úgy értelmezendő, hogy ezen kötelezést csak a nagyobb tartályokra (hordók) és azon kisebb tartályokra (söntésbeli tartály, nagyobb kimerőpalack) értendő, amelyekből a közvetlen kimerés történik. A vendégek által esetleg visszahagyott és a söntésben maradt nyílt palackokban álló (le nem pecsételt) borokra a megjelölési kötelezettség ki nem terjed. Természetesen azonban, hogy egyéb szempontokból ezen borok is ellenőrzés alá eshetnek.

A másik rendelet szerint a *bortörvény előírt kivonatát* nem szükséges külön a pincében és külön mindazon helyiségekben kifüggeszteni, amelyekben az italk kimerése történik, hanem elegendő, ha törvénykivonat csak a söntésbeli helyiségben függesztetik ki feltűnő és könnyen olvasható helyen. A törvény kivonatának a pincehelyiségben való kifüggesztése külön csak akkor szükséges, ha a pince a törvény rendelkezése alá eső italk kismértékben való eladására szolgáló helyiségektől teljesen elkülönítve (más házában) fekszik.

Mindkét rendelet azt a felhívást is tartalmazza a rendőri büntető bíróságokhoz, hogy első esetben figyelmeztetéssel és oktatással igyekezzenek a feleket ezen kisebb mulasztásnak minősíthető jogszabálysértésektől visszatartani és csak rosszszívesűség, vagy ismétlés esetén alkalmazkazzák a jogszabályt teljes szigorral.

A minisztérium tehát a megértés és méltányosság álláspontját foglalja el s tekintettel a borkihágások tekintetében tapasztalható örvendetés javulásra, joggal remélheti az érdekelt, hogy a kongresszuson elhangzott máltányos óhajok nem fognak süket fülekre találni.

világon. Ez okozta természetesen azt, hogy például Monte-Carlo és az egész francia Riviera, mely a nyári hónapokban majdnem újra szokott lenni, vagy legfeljebb csak átutazókkal telik meg, teljes üzemmelle dolgozott ezen a nyáron és a máskor lezárt szállodák, vendéglők és penziók nyitva maradtak és zsúfoltak voltak egész idő alatt.

Akik Bretagneból tértek haza, azt mondták: egyetlen hátránya volt az itteni nyaralásnak, hogy hiányzott az a nagyvilági élet, amit a világhíres francia fűrdőhelyeken megszoktak. Igaz, hogy azért a csekély összegért, melyet a Bretagneban kellett fizetniük, nem is várhattak volna többet.

A *csehországi fűrdőhelyek* árban a mult esztendői színvonalon mozogtak. Itt a régi magyar törzsvendég mindent úgy talált és mindent olyan állapotban talált, mint az elmúlt háború előtti években, azzal a különbséggel, hogy például *Karlsbad és Marienbad* propagandája nemcsak Amerikára terjeszkedett ki, hanem Ázsiára, sőt Afrikára is, mert rengeteg exotikus idegen keresett itt gyógyulást betegségére.

Az Északi-tenger partján nagy a drágaság, állandóan hideg, hűvös, esős időjárás volt, fűrdeni alig lehetett és a szezon semmilyen tekintetben sem felelt meg a hozzá fűződött reményeknek és várakozásoknak.

Szakmáinkat a rettenetes szezon után főleg az érdekl, sikerül-e *adóellenőrzésekkel és csökkentésekkel* menteni a veszett fejsze nyelést és kihúzni a reménykedésekkel a jövő szezonig. (C. A.)

A Magyar Föld a magyar gazdálkodó és vidéki társadalom legjobb hetilapja. Dr. Zehe Antal nemzetgyűlési képviselő főszerkesztő, Czebe László szerkesztő és Dr. Gergely István főmunkatárs vezetésével ismét valószínűségi társaság adta az érdekeseknek és a tudnivalóknak most megjelenő 12-ik számában. A népszerű újság előfizetési ára 100.000 korona, címe V., Lipót-körút 5.

Az óvadékkérdés elintézése sürgőssé lett a szakmában.

Pesthy Pál igazságügyminiszter ígéréte a főpincérek küldöttségének. — Hibásak-e együttesen a vendéglősök? — Lehetőség-e uszora-védelem lecsukatásokkal.

A szakma legkényesebb és legfurcsább kérdése a fizető- és főpincérek alkalmazottak *óvadék-ügyének* a végleges rendezése, nagy léptekkel halad a gyors megoldás felé. Az egyik érdekeltebb az alkalmazottaké, az *óvadék-adóké* máris jelentékeny sikereket ért el, felös, hogy a *vendéglős, korszmáros, kávéház- és szállótulajdonos szakma* megkísérik majd azzal az iparkodásával, hogy lépést tartson velük.

A főpincérek országos egyesülete választmányi ülést tartott, amelynek során elkeseredett hangon foglaltak állást a választmány tagjai az ellen az elbírás ellen, *ahogy a hatóságok a főpincérek óvadékügyeit kezelik*. Szerintük a főpincéreknek valósággal a kenyérüket, megélhetésüket jelenti az óvadék, amelyet szolgáltatásértük alkalmával főnökük kezéhez tesznek le.

Az óvadék nagysága természetesen különböző, általában a *helyiség napi forgalmának kétszerese*. A kaució egyébként aszerint változik, hogy a kávéházban, vagy vendéglőben milyen időközökben történik a leszámolás a főpincér és a főnök között. Ez az időköz *egy nap és két hét között váltakozik*, a főpincér az elszámolási idő alatt befolyó bruttó jövedelem kétszeresét köteles óvadékképpen a tulajdonosnál letétele helyezni.

Különösen az utóbbi időben gyakran fordul elő, hogy a *kávéházak, éttermek és más helyiségek* gazdái főpincérik óvadékával nem tudnak elszámolni. Olykor lehet, hogy bűnös manipulációk, sikkasztás, vagy vétkes könnyelműség folytán vész oda a főpincérek óvadéka, de általában a *súlyos gazdasági viszonyok következtében előálló kénszeregyességi ügyek és csődök* árnyéka nyeli el a főpincéri óvadékokat.

Néhány esetben előfordul, hogy a gazdát letartóztatják, ideig-óráig fogva tartják, aztán szabaddá válnak, és a főpincér bottal ütheti a nyomát hosszú, munkás éveken át összekuporgatott kauciójának.

Mint a *Főpincérek Országos Szövetségének* választmányi ülésén hangsúlyozták, ezt az enyhé bánásmódot *igyekezzenek megszigorítani*, azt akarják, hogy az óvadék hatékonyabb védelemben részesüljön. Ezért a választmányi ülésen elhatározták, hogy küldöttséget menesztnek *Pesthy Pál igazságügyminiszterhez*, akinek előterjesztik súlyos sérelmeiket és kérik fogják,

hogy a csődtörvényekre vonatkozó és a kénszeregyességi miniszteri rendeletet oly értelemben változtassa meg, *hogy az alkalmazott óvadékok előnyös követelésként soroztassanak* közvetlenül az adó és a házbér után.

A főpincérek kérelmüket azzal is indokolják, hogy kénszeregyességi eljárások alkalmával egyetlen esetben sem tudnak hozzájutni óvadékuk megfelelő részéhez, a kauciók részleges visszafizetésére már nem áll rendelkezésre semmi-nem fedezet.

A főpincérek panasza szerint a kávéházak, éttermek és többi helyiségek tulajdonosai ezenkívül oly módon is sértik az alkalmazott főpincérek jogait és veszélyeztetik óvadékaikat, hogy

a letétbe helyezett kaucióról nem adnak jogérvényes nyugtát,

vagy szabályos elismervényt és így kibújnak a sikkasztási felelősségrevonás alól.

Pesthy Pál igazságügyminiszter most fogadta a főpincérek küldöttségét, akiknek nevében *Pakots József* nemzetgyűlési képviselő és *Kollmann Dezór* dr. fővárosi bizottsági tag ismertették a főpincérek és alkalmazottak óvadék-sérelmeit és főleg a következők irányban kértek orvoslást:

1. Utasítsa az igazságügyminiszter úr az összes ügyéségeket és rendőrhatóságokat arra, hogy ott, ahol az óvadéksikkasztás kifejezett esetei forognak fenn,

a legnyomatékosabban éljenek az előzetes letartóztatás jogával és a beruházás kifogását csak oly esetekben fogadják el, ha a főnök és alkalmazott erre nézve írásban megegyeztek.

2. A csődtörvény és a kénszeregyességi rendelet oly módon módosítsák, *hogy az alkalmazottak óvadéka, mint szolgáltatási viszonyból eredő követelés, előnyös tételeként kezeltessek és a házbér és adók után azonnal következzenek.*

A kaució nagysága územünkint *5—200 millió közt váltakozik* és állítólag most sűrűn előfordul, hogy a rossz gazdasági viszonyok következtében, különösen az új konjunkturális ületekben a tulajdonos az alkalmazottal, a főpincérral való előzetes megállapodás nélkül is felhasználja az óvadékokat, beruházza üzletébe és mikor eljön a visszafizetés ideje, nem bírja visszaadni.

Pesthy Pál igazságügyminiszter válaszában kijelentette, hogy

utasítani fogja az összes ügyészi és rendőri hatóságokat a legszigorúbb eljárásra és a törvényelőkészítő osztálynak figyelmébe ajánlja a kívánt novellaris módosításokat.

Kétségtelen, hogy szakmáinkban nincs egyetlen üzlettulajdonos, aki a bűnös sikkasztásokat menteni akarná. De általánosan ismertek a tőkehiány kihasználásával létrejött *ál-kauciók üzletei* is, amelyeknél uszorakölcsönt vesz fel az üzlettulajdonos vendéglője, szállodája, kávéháza erősítésére és a néhány száz milliót csak úgy kapja meg, hogyha alkalmazza a kölcsönadót horribilis fizetésre, a kölcsönmilliókról pedig *óvadék-elismervényt* ad. Rengeteg ilyen eset van és ezt nem lehet méltányosan egyforma mértékkel mérni az igazi alkalmazottai kaució védelmével. Szakmáinknak meg kell találniuk a módot arra, hogy jókor közelépvé elválasszák egymástól ezeket a dolgokat és a helyes útra figyelmeztessék a nagyon is kész-séges törvényhozást.



Kérje nagy képes Jazz-band árjegyzékünket!

A magyar rádió statisztikája. A Magyar Statisztikai Szemle most megjelent száma közli, hogy Magyarország 1924 eleje óta öt rádió táviró áberendezésére volt, míg a véberendezésék száma tizenkettőre tett ki. Az összaadás és vétel azonban egy központosított helyről, az ú. n. Rádió Üzemközpont helyiségéből fénvvezetékkel át történik. A Rádió Üzemközpont állandó őröszekötést tart fenn Barcelona, Berlin, Fiume, Krakó, London, Párizs, Piza és Szofia rádióállomásaival, ezenkívül a nemzetközi meteorológiai szolgálat jelentéseit veszi fel és adja le. A forgalom általában erős fejlődést mutat: 1925-ben a táviratok darabszáma 82490-ekal, a szavak száma 48390-ekal volt nagyobb, mint 1924-ben.

Az új konyakrendelet.

A földm. miniszter elrendelte: borpárlatot mint szeszestalt — ideértve az olyan szeszestalt, amely jellegénél, ízénél, vagy zamatanál fogva a jelen rendelet életbeléptetése előtt „Cognac” néven ismert szeszestaltnak felel meg — csak belföldön termelt borból készült borpárlatnak mint nyersanyagnak felhasználásával szabad előállítani. Saját termésű, vagy másólt szerzett borknak romlatlan seprőjéből kajsított borból készült borpárlatot mint nyersanyagot borpárlatnak mint szeszestaltnak előállítására szintén fel szabad használni. Más anyagból, így külföldön termelt borból készült borpárlatból mint nyersanyagból, külföldről beszerzett borseprőből, szőlőtörkölyből, törkölyborból, gyümölcsből, gabonából, répből, burgonyából vagy egyéb termékből készült szeszt borpárlatnak mint szeszestaltnak előállításához felhasználni tilos. Belföldi borpárlat mint szeszestalt külföldi borpárlattal mint szeszestalt itallal házasítani tilos. A nem kizárólag borpárlatból mint nyersanyagból készült vagy borpárlattal házasított italt tilos borpárlat néven vagy olyan magyar, vagy idegen nyelvű elnevezéssel forgalomba hozni, amely annak borból, illetőleg borpárlatból származására utal. A forgalomba hozott borpárlat mint szeszestalt palackján a készítő nevét és telephelyét helyét szembeutónően kell feltüntetni. Ezentúl borpárlatot mint szeszestalt „Cognac” elnevezéssel nem szabad forgalomba hozni. Nem esik tilalom alá a belföldi borpárlatnak mint szeszestaltnak „magyar konyak” (magyar kiejtés szerint fonetikusan írva) elnevezéssel való forgalombahozatala. Október 1-ig borpárlatot mint szeszestalt „Cognac” elnevezéssel még szabad forgalomba hozni, vagyis a készletben lévő „Cognac” elnevezést feltüntető címkéket, üzleti iratokat és egyéb nyomtatványokat fel szabad használni, általában forgalomba szabad hozni olyan szeszestalt, amely a földművelésügyi miniszter új rendelete követelményeinek ugyan nem felel meg, a korábbi szabályok szerint azonban forgalomba hozható volt.



Meinl Gyula

kávébehozatala

Postacsomagokat 5 kg-tól kezdve
(rizs és cukor kivételével) vi-
dékre bérmentes szállít-
tunk — Kérjen ár-
jegyzékelt!

BUDAPEST, IX., Dandár utca 15.

Éttermi, vendéglő és kávéházi edénygazdálkodás.

Valami a porcellánokról. — Mikre kell vigyázni? — Hogyan haladt az éttermi porcellán?

Nem a tál a fontos, hanem az ami benne van? Tényleg nem fontos a tál? Tényleg az igénytelenség az álláspontján vagyunk, amelynek csupán az evés a fontos és nem érdeklik a „hogyan” iránt? Igaz, hogy az egész étterem, vendéglő szíve a konyha, de a kultúr-ember nemcsak a szájjával, hanem kiváltképpen a szemével is eszik. Uppen a szemével.

Az esztétika elsősorban a szemem keresztül érezteti hatását, noha a többi érzékek mint, az ízés, hallás, szaglás, sőt maga az érzés is sok esetben jelentős szerepet játszanak. Ez leginkább akkor következik be, mikor kellemetlenek a benyomások. Nem csak az, ami a közmondás szerint a konyhából kijön, hanem a velejáró egyéb körülmény is nagyfontosságú ezért a kultúremberre. Ha az ebéd még oly ízes, jó és tápláló is, nem fog úgy ízleni, ha rossz talákon kerül fel, ha esztétikai szempontból nem megfelelők.

Mentől tovább, annál nagyobb súlyt fektetünk ezen dolgokra, noha az edény, evőporcellán még mindig nem változott irodalommal és a költők kik rendszerint több 100 évvel ballagnak a világtörténelem mögött, szívesen esznek Meisner-féle edényekből, dacára, hogy még mindig aranyos talákról és poharakról énekel-

nek, noha tudják, hogy azok a legjobb esetben is csak doubléblől készültek.

Ma minden kellemetlenségben szerencsésen túlvagyunk. Amint előbb a közönséges bérlaknyia szállodai célokra megtelelt, éppen úgy megfelelt a legfízletlenebb porcellán is az éttermekben, amit a vendégeknek elébe raktak. Alapszállóvá vált egykor az étteremben, szállodákban a durva porcellán választása, hogy így elkerülhetőek legyenek a gyakori törések. Kétség, hogy úgy a vendégek, mint a kiszolgáló személyzet, nem bántik a szállodai, illetve vendéglői edényekkel oly óvatosan, mint a magánháztartásokkal. Egyrészt a súly, másrészt a szállítási utak hossza, mely a fogyasztóg és a fogyasztótól ismét vissza visz, maga után vonja a vigyázatlan durvaságot, mely végeredményben a szálloda tulajdonosának okoz kárt.

A szállodai és éttermi porcellán technikai minőségének általában el kell térnie a magánháztartásban használttól. De maguknak a formáknak is lényegesen el kell térniük a szállítás, üzem és az elrakhatás szempontjából, amely megkívánja a sok darabnak sűrű egymásmellé való állíthatását aránylag kis helyen.

Maga az éttermek izemgyorsasága is más technikai követelményekkel áll elő. Éppen ebben tér el az éttermi porcellán a háztartásban porcellán technikai és vegyi összetételétől. Gyakran előfordul, hogy az ételek még forró állapotban kerülnek a porcellánedényekbe, amiért is ezeknek kiváló ellenállózó tulajdonságokkal kell bírniuk. Hőmérsékleti ellenállása legyen a porcellánnak, továbbá tűzállónak is kell lennie, hogy a zománca meg ne sérüljön. Az éttermi üzem gyakran megkívánja a porcellán előre való megregejtését is. Épp így megkívánja a forróan történő tisztítást és az ezt követő gyors, durva leültést. Tehát töle meszező technikai tulajdonságokat követelnek.

Arról sem szabad megfeledkezni, hogy a vendégek sem bálnak oly óvatosan a szállodai porcellánal, mint sajátjukával. A szállodai porcellának a késsel való vagdalódásokkal szemben is ellenállólnak kell lennie. Maga az esztétikai szempontból oly értékes, tejszíni, fényes zománcreteg, mely a tulajdonképpeni anyagot bevonja, a vágásokkal szemben igen érzékeny. Az anyagok az ütés és lökés ellenállózásának fokozása terén az utolsó évek technikai vívmányai kedvező haladásokat eredményeztek. Mindezen körülmények a szállodai üzemnek szem előtt kell tartania.

Már régebben is az éttermi porcellánt igen erős anyagból készítették. Így még ételek jobb izemeknél is olyan durva porcellánal tálatattak, amelyeket ma már parasztagzaságoknál sem tálatunk. Minden mérnök tudja, hogy a porcellán nagyobb erőssége és ellenálló képessége nem csupán anyaguktól függ. A porcellángyárak így kellő véd- és erősítő bordákkal látják el az éttermi porcellánt, de úgy, hogy azért egészen véve ellenállóbbakká téve, súlyban megkönnyebbitették. Ehhez csatlakozik még a tetszetősség és a szállítás könnyűsége, amely az üzem szempontjából igen nagy fontosságú.

Igy a gyárak arra törekednek, az éttermi porcellánokat úgy készítik el, hogy azok az égésnél már ne pattogjanak fel.

A megpattogott edény sohasem lesz elegáns, ha formailag, vagy díszletileg még oly kiváló lenne is. A porcellántól azt is követelik, hogy ne csak a szállításkor legyen kifogástalan, hanem hogy az üzembe helyezése után is és a színes díszletek is ellenálljanak a gyakori tisztításnak. Ez nem könnyű dolog, szükséges volt hozzá a zománcolajfestésnek a kifejlesztése. Ezért először a nyers darabokra festenek, erre jön azután a zománcreteg, amely megóvjaa a külső viszonyoktól elien.

Természetesen ezt csak úgy lehet elérni, ha maga a zománcreteg a legdurvább hőmérsékleti befolyások alatt sem kap rianásokat, ami csak úgy lehetséges, ha a zománcknak és a porcellának ugyanolyan hőmérsékleti kiterjedése van. Mäskülönben oly repedések keletkeznek, amelyeken keresztül a nedvesség, piszkavíz keresztülhatolva foltossá teszik a porcellánt, sőt tönkretethetik az egész aláfestést is.

Ma bármilyen hőkiterjedésre lehet poharakat, zománckokat előállítani. Sajnos, a porcellánoknál oly kedvelt és gyakran alkalmazott aláfestési technika még ma sem bír tartósságot az arany színre. Az arannyal csakis magát a zománckot lehet befesteni, amiért is ez a tisztításnál és a használatnál állandóan kopik. De már ezen is segítettek, úgy hogy ez is a különböző viszonyosságoknak hosszú időre tud ellenállani. A finomodott kultúra az éttermi és szállodai porcellánal szemben igen nagy követelményekkel állott elő, amelyek kielégítése azután a porcellángyárakat igen nehéz feladatok elé állította. De a további technikai fejlődés már ott tart, hogy elegáns, könnyű, esztétikailag kifogástalan porcellánt tud éttermi és szállodai üzemre szállítani.

Az alak a divat és az ízlés változásainak kevésbé van alávetve, mint a díszlet. Ma inkább csak a széleit díszítik a használatban levő éttermi és szállodai porcellánok színes és arany díszekkel. Azt mondanék, hogy ma a porcellánt inkább „festik”, mint „befestik”.

Az akkra vonatkozóan már régebben kevelik a *sima* és *egyszerű formákat*. Ezek felelnek meg leginkább az idősáki ízlésnek és úgy az újítás, mint a tisztítás szempontjából ezek a legalkalmasabbak. Higiéniai szempontból is jobban megfelelnek, mint a dombormű alakúak, amelyek időközben már a groteszkhez is közeledtek.

A porcellánok a változott körülmények folytán ma már nagyobb költségeket emésztnek fel az étteremtulajdonosok részéről, de a technikai vívmányok elősegítik a porcellán *olcsóbb előállítását* és egyúttal ezen elsősorú produktum tartósságát is. A porcellán választásánál elsősorban a *minőségnek* kell szerepét jutnia. A jobb minőségű áru az üzemben kiadósabb, tartósabb, amivel azután az esetleg drágább ára a tulajdonosnak megtérül. Ez különösen elsősorú éttermeinkben fontos, ahol legnagyobb-részt inyenek fordulnak meg. Ezeket kifogástalan porcellánal kell kiszolgálni. De hiszen már az átlagközönség is oly tálcákon, edényeken követeli az ételeket, amelyeknek szélei nincsenek letörve, amelyeken a szín nem fakult még el. Bizonytalan származású edényeket a maga és a vendégek érdekében sem vásárolhat a jó vendéglős. A nagy porcellángyárak ma már kifogástalan porcellánokat szállítanak, amelyek kevésbé hasonlítanak tömeghasználati cikkekhez. Azért nem baj, sőt jó, ha a cég a maga cégjelését, monogramját előkelő alakban használja. A változott ízlésnek is helyt kell adni és nem szabad már elavult díszeket (zászlókat, szalagokat) használni. A művészek ezirányban szívesen bocsátják tudásukat rendelkezésre, de sajnos, a porcellángyárak nem felelnek meg mindenben ezen követelményeknek. Az ízlés már más, mint 20—50 évvel ezelőtt, amikor még a nyomott olajképek is közkedveltek voltak. Nem lehet csodálkozni, amikor a közönség időközönként újabb divatokat kezd és éppen ez hozza magával, hogy az éttermi porcellán-állományt időközönként ki kell egészítenie a törekvő, modern tulajdonosnak. (D. H.)

.....

Az élelmezési szakmák a luxusadó eltörlesztését kérik. A minap a fővárosi és vidéki cukorka-, csokoládé- és süteménygyárosok népes gyűlést tartottak *Lederer* Samu elnöklésével. A szónokok kifejtették, hogy elérkezett az ideje, amikor a kormánytól a hűbörös csökvenését feamardalt *luxusadó eltörlesztést* kérelmezhetik. Rámúltak arra, hogy Németország már teljesen eltörölte a luxusadót, Ausztria pedig csak a 40.000 koronán felüli gyártmányokra tartotta fenn. A gyűlés elhatározta, hogy szeptember elején a rokonszámú bevonásával széleskörű nyágyfélést rendez, amelynek határozottan küldöttéggel adják majd át a népléleli és a pénzügyminiszternek.

Nélkülözhetetlen minden vendéglő és kávéházban a **GOLF** készletét! Ára 65.000 korona. Főraktár: **DREHER IGNÁC ÉS FIA** kőműves és műköztörés Budapest, IV., Kossuth Lajos u. 14.

Borszivatyt, kissebbet, jókarban **VENNÉK.** Dr. Tornai, Budapest, Erzsébet körút 1.

Sárvárott, az Árpád utca 7. szám alatt levő, jó hírnévnek örvendő, egyemeletes, modernül borendezett

szálloda és vendéglő

bérbeadó

Érdeklődni lehet a tulajdonosnál: **Grósz Károly** vendéglős és szállodás, **Sárvár**

Püspöki uradalmi bérpince
Kisiponti irod., Budapest V. Erzsébet utca.
Jelzőn. 136-92-90-60
Magyar palackos-bor különlegességek.

Kertiszékek

asztalok, teljes vendéglői berendezések, **kuglibábok és lignum-sanktum-golyók, billárdok, alpakkarúrok**

FRIED

Budapest, VII., Király utca 39.
Költségvetés és árjegyzék díjtalan!

A kávéházi záróra eltörléséért.

Hivatalos körök a kávéházi tánc ellen. — A kávéházak kulturális missziója és a jótékonyági kvóta.

Rövidesen összeül a belügyminisztériumban Didszeghy miniszteri tanácsos vezetésével az a szakértékezet, mely az érdekeltektől és a szaktársaktól a zárórakérdés rendezésével fog foglalkozni. A vendéglői és korcsmai, valamint az éttermi szakmák még nem tudták megtalálni a leghatásosabb fellépést, hogy Budapest és a vidék érdekében nagyobb vívmányokra tegyenek szert, bár kétségtelen, hogy az illetékes körök megígérték jóindulatukat. A kávéházak azonban — különösen Budapesten — sokkal kedvezőbb helyzetben vannak, mert ezek már a zárórának, a kötelező zárás teljes eltörlésének a kísérletében is bizakodhatnak a kávé-szakma számára.

Reiner Mór, a Budapesti Kávésipártársulat elnöke kijelentette, hogy a Szent István heti próba fényesen sikerült és bebizonyult, hogy a közönség kívánja azt, amiért az ipártársulat már régóta kopogtat az illetékes hatóság ajtaján, a kávéházak zárójárának eltörlését. Hálaival tartozik a főpolgármesternek és Vass József miniszternek, amiért módot adott ennek bebizonyítására. A mulatóhelyek kifogásolják, hogy egyes kávéházakban a közönség táncol. Kijelentette, hogy *ők maguk ellenzik a legjobban a nyílt kávéházakban való táncolást és táncengedélyt csak oda kérnek, ahol erre a célra teljesen elkülönített helyiség áll rendelkezésre.* Az itteni tánc azonban nem is hasonlítható a mulatói élethez, mert ez szolid családi szórakozás, ami a külföldön mindenütt szokásos és nemcsak a pincéreknek, de a zenészeknek is kenyeret biztosít.

Mészáros Győző, a kávési partestület alelnöke, ezeket mondotta:

— A zárórának Szent István heti felfüggesztése rést ütött azon a felfogásban, amely még mindig minden komoly ok és alap nélkül a háborús évek korlátozásai után vágyódik. Békében a záróra elbírálásánál a főszempont az italmérés engedély volt. Ahol korlátlan volt az italmérés — vendéglőkben —, ott éjjel után egykor volt a záróra, a korlátozott italmérés helyek pedig reggelig voltak nyitva tarthatók. Rengeteg sok nehézségnek tudnánk elejét venni,

ha a teljes 24 óra kihasználásával vezethetnénk üzleteinket és ezzel nagy szociális szempontot is szolgálnánk, mert nagyon sok munkanélkülinek tudnánk munkaalkalmat biztosítani.

Steuer Marcel, az Abbazia-kávéház tulajdonosa a következőket felelte:

— Kell, hogy az intéző köröknek eszükbe jusson a mult, melyben a kávéházaink már a művelt Nyugatot is túlszárnyaló kulturális missziót teljesítettek olyan időben, mikor már a kultúra külső máza is nagyon sokat jelentett a vándorló Európé előtt. És ha egyik belügyi tényező a zárómentességet kérő küldöttségünknek régi megemlékezéséppen megemlíti azt a kort, amikor az egykori közkezdvelt irodalmi kávéház redőnyeinek l órai leeresztése is már pánik-szerű hangulatot okozott szerte a fővárosban, akkor joggal hivatkozhatom arra, hogy helytelen volt a közelmultban a záróra-korlátozás, mely a magas jótékonyági kvóta miatt a bárókba szorította a közönséget. A szolid bázison nyugvó budapesti kávéházaknak olyan a multjuk, hogy a zárómentesség mikénti kezelését, a multak igazolása alapján, nyugodtan bízhatják a kávési iparral!

MI UJSÁG?

Munkabérvizsgálók bejelentése. A vendéglős, kávé és szállodás szakmákhoz a statisztikai hivatal ezt az átiratot küldte: A munkavizsgálóstatistikában 1920. január hó 1-től kezdődőleg ismét megindítja az ipari és közlekedési munkavizsgálókról is az adatgyűjtést hivatalunk. A felvétel végrehajtása a multban követelt módszertől teljesen eltérő, amennyiben most a kitöltött kérdőíveket már nem az I. fokú iparhatóságok és kerületi kir. iparfelügyelők, hanem a munkaadók lesznek kötelesek a statisztikai hivatalhoz közvetlenül beküldeni. Felkérem ezért, szíveskedjék hatáskörébe tartozó ipari és közlekedési munkaadókat körlevélben tájékoztatni arról, hogy amennyiben üzemükben 1920. január hó 1-től kezdve szátrák vagy kizárás esete fordul elő, haladéktalanul forduljanak alulírott hivatalhoz a munkavizsgálóstatisztikai kérdőív megküldése végett. A munkaadók embejelentése és adatszolgáltatási törvényes kötelezettségének ellenőrzésének céljából és oly célból, hogy a felvételből egyetlen munkaadó se maradjon ki, felkérjük, hogy amennyiben a hatáskörébe tartozó valamely vállalatnál munkavizsálgly tört volna ki, vagy törne ki a jövőben, a statisztikai hivatalt arról az illető üzem pontos címével haladéktalanul értesíteni szíveskedjék.

Beiratás a budapesti vendéglős szakiskolába. A budapesti vendéglős szakiskolába szept. 13-14-ig vannak beiratások (IX., Lónyay-u. o. I. em. 10. sz. alatt) naponta délután 4-7 óráig. Beiratási díj 20.000 K.

Beiratás a budapesti kávé szakiskolába. A vallás- és közoktatásügyi miniszter úr 61.715. számú rendeletével a nyári szimidiót 1920. szeptember 12-ig meghosszabbította. Ennek folytán a kávé szakiskolában a beírás 1920. szeptember 13-án (hétfőn) és 14-én (kedden) d. e. 10-12-ig lesz. Felkérjük a t. főnök urakat, hogy azokat

a tanoncokat, akik hétfőn, szerdán és pénteken fognak szakiskolába járni, 13-án d. e. 10 órakor, azokat pedig, akik kedden, csütörtökön és szombaton fognak a szakiskolába járni, 14-én d. e. 10 órakor küldjék pontosan a szakiskola igazgatói irodájába (IX., Lónyay ucca 6. földszint 3), hogy a beírás pontosan eszközölhető legyen és hogy a tanítás a miniszteri rendeletnek megfelelően szeptember 15-én (szerdán) d. e. 10 órakor kezdetét vehesse. A levente-kötelesek ugyancsak 13-án és 14-én iratnak össze. Az igazgatóság.

TURUL TEJIPARI VÁLLALAT

Budapest, IX., Ráday ucca 16. szám (Erkel ucca sarok)
Központi vásárcsarnok közelében

Sajt- és vajnyakkerkedés

Bel- és külföldi sajtok nagy választékban!
Legolcsóbb árak!

☞ Rendelések vidékre utánvét mellett szálltunk! ☜

TOKAJI KONYAK A LEGJOBB

Első Tokaji
Konyakgyár
R.-T. Tokaj

Engl Bernát és Tsa R.-T.

Budapest, Központi Szeszfőző

Ajánlja: mindennemű gyümölcs-pálinkáját és likőrjeit

32.000 lakosú városban egyedülálló

szálloda, étterem és vendéglő

piac- és mindenhez közel, kimerülést
vegyt eladó vagy kiadó.
Makkettes szálloda, tulaj-
donos: Kasza Lajos, Mezőtúr

A Városligeti

Tó-Terrasz

teljes berendezése és gazdagon
felszerelt leltára

f. évi szeptember hó 10-én
d. u. 1/2 órákora a helyszínen
bírói kiküldött közbenjöttével, tete-
lenként

árverés alá

bocsátatik. Vendéglősök, kávécsok és
szállodások számára a legkedvezőbb
leltárkiérgészési alkalom!



VILLÁNYI PEZSÓ

Schaumburg-Lippe her-
ceg udvari pincéje
Villány

Központi irodája:
Budapest, V., Nádor u. 16

Stauffer dobozos ementáli

legfinomabb márka

Központi gyártótelep: Répcelak, Vas m.

Sör csapok, szerelvények, javítások **Mika Rézárúgyár, Budapest VII., Kazinczy ucca 47. Telefon: József 128-27**

IVANOVSKY A. BORKERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Budapest,

csak Baross utca 84., Szűz utca sarok.

Telefon József 130-35.

Telefon József 130-35.

Óriások szállója Newyork szakmai élete újabb furcsasággal gyarapodott most. Egy szállodának az jutott eszébe, hogy otthont rendez be az átlagosnál jóval magasabb emberek számára. Nemrégiben ugyanis megjelent egy szállodában egy rendkívül magistermetű úr, a **Magas Emberek Egyesületének** elnöke. Hosszú és fárasztó út után elpanaszolta a szálló igazgatójának, hogy nem kap megfelelő fekvőhelyet sehol a világon. Kuporognia kellett a vastíti hálókoscsik rövid fekvőhelyén, az üléseken, a hajók kajútjeiben, fürdőkádban, sőt a szállodákban sincs megfelelő ágy a számára. Az udvarias tulajdonos több ágyat hordatott a szobába s azokon keresztülfeke végre nyugodtan kipihentette magát a hosszú vendég. Másnapra kész is volt a terv: szállót berendezni magistermetű emberek számára. Amerikai alapossággal előbb a statisztikai hivatalnál járt s ott megtudta, hogy átlag minden századik ember abnormisan magas, így nem rossz üzlet a dolog Newyork napi 200.000 idegen üzlet-embere között. A szálló óriás érdeklődés közt nyílt meg és azóta is zsúfolva van, még a nem túlságosan magas emberek is fölkeresik, hogy kibámulják magukat a tükrök, kádak és egyéb holmik roppant méretein, amelyeket rendszer nagyságú ember alig tud használni.

Felélős szerkesztő, kiadó és laptulajdonos
Dr. KISS ISTVÁNNÉ.

Kispesti kerületi kapitányság.

3374/926. k.ih. számhoz.

Ítélet-kivonat.

A kispesti kerületi kapitányság mint r. büntető-bíróság bírja dr. Molnár József rendőrkapitány **Wegner Adolf** wodjicei születésű, 56 éves, izr. vallású, vendéglős (Sárkány uca 91.) lakost, mert víz hozzáadásával bort hamisított s ezt forgalomba hozta, összesen 2.000.000 korona pénzbüntetésre s a felmerült 910.000 korona eljárás költség megfizetésére ítélte.

Kispest, 1926. augusztus 30-án.

Kispesti ker. kapitányság.

KLEIN GYULA ÉS TÁRSA vas-, rézbűtor- és sodronyágybetétyára, Budapest, VII., Dob uca 58. sz.
Szálloda- és penzió-berendezések elsőrendű kivitelben. Javítást, fényezést, újjáalakítást a legolcsóbban vállalunk.

Cardo
Egyes szálloda-bűtorok és teljes Szegedi Bűtörgyár R. T. világhírű „Szalvónia” tömörfabűtorai „Cardo” faipari és bűtorkereskedelmi r.-t., Budapest, VII., Klauzál uca 8. sz. Telefon: József II-54



MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR
HOGYHA MINDIG ISSZA EGÉSZSÉGET S PÉNZT
EGYRÉSZEZT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ RT. KÖBÁNYÁN.

Hálók, ebédlők, úriszobák,
háromajtós szekrények, konyhák, garnitúrák, szelők, ebédlőasztalok. Kerti asztalok, székek fix és össze-szúthatók, hajlított székek gyári áron.
Szabó“ „Ecclesia“ városi lakarlat.
Budapest, IV., Magyar uca 1. (Kossuth Lajos u. sarok)
Telefon: József 154-16

Magántanfolyam
Budapest, VIII., Rákóczi út 51. sz.
Előkészít középiskolai összevont magánvizsgákra, érettségire.
Tisztviselőknök kedvezmény!

Kedvezmény lapunk t. Olvasóinak!
ÁTMENT A KÖZTUDATBA,
hogy a legtekélyesebb művészi fényképek
DISKAY
művészi fényképező mester készíti:
Budapest, VII., Rákóczi út 74.
Speciálستا menyszonyi, gyermek- és csoport-felvételekben. Fényképnagyítások olaj, akvarell és pasztell kivitelben.
Életnagyságú fénykép nagyítása papír- 270.000 K
kerettel bármely kis fénykép után csak
Szavatok a képek művészi kiviteléért.
Fiók: **MONA LISA, Budapest, III., Zsigmond uca 36. szám**

Szelvény, 3144. szám
Ezen szelvény birtokosa **DISKAY** fényképező mesternél Budapest, VII., Rákóczi út 74., vagy **MONA LISA** műteremben, Budapest, III. ker., Zsigmond uca 36. szám alatt **30% engedményt kap**

Másolat. A budapesti m. kir. államrendőrség VIII. kerületi kapitánysága, mint rendőri büntetőbíróság 1926. k.ih. 6400. szám Dr. Wágner Enoch r.-kapitány, mint a fenti I. fokú rendőri büntetőbíróóság, rendőrbírája I. Steiner Ernő budapesti születésű, 28 éves, izr. vallású, nőtlen, budapesti lakos, kocsmáros (lakik: Rákóczi-tér 15), II. Magyar József váll. születésű, 35 éves, r. k., nőtlen, budapesti kakos, csapost (lakik: Rottenhiller-utca 4a.) a következő ítéletben marasztalta: **Ítélet:** I. r. terhelt az 1924. évi II. t. c. 45. §. 8. §. 4. §-ok a 62.000/1924. F. M. rend. 3. §. és a B. T. 16. §-ba utkozó II. r. terhelt az 1924. évi IX. törvények 7. §-ába ütközött kihágás miatt bűnösök, melyet azáltal követtek el, hogy I. r. terhelt a köteles ellenőrzés elmulasztásával hozzájárult ahhoz, hogy csaposa bort tiltott anyag hozzáadásával készítsen, hamisított bort hozott forgalomba, a megengedett mennyiségnél többet tartalmazó mustot hozott forgalomba és a bortartály kötelező megjelölését elmulasztotta, II. r. terhelt bort hamisított, ezért **I. rendű terheltet** az 1924. évi IX. t. c. 45. §. 42. §. 2. pont, 43. §. 2. pont és 44. §. 1. pont alapján a kbtk. 21-29. §-ának és az 5340/1924. M. E. r. 5. és 8. § alkalmazásával 6 napi elzárást helyettesítő 600.000 + 200.000 + 200.000 korona pénzbüntetésre mint mellékbüntetésre, ennek behajthatatlansága esetén további 1 + 2 + 2 + 2 napi elzárásra, **II. rendű terheltet** az 1924. évi IX. t. c. 7. §-a alapján a kbtk. 21. §-ának és az 5340/1924. M. E. r. 5. és 8. § alkalmazásával 2 napi elzárást helyettesítő 200.000 korona mint fő és 100.000 korona mellékbüntetésre, ennek behajthatatlansága esetén további 1 napi önköltségen töltenél elzárásra, valamint az összes felmerült költségek egyetemleges megfizetésére ítélte. Dr. Wágner s. k. b.-bíró, Barker s. k. ügyészi megbízott, Solyom Albert s. k. szakképviselő, Torók Tivadar s. k. b. ellenőrzőbizottsági elnök.
Fenti ítéletkivonat másolatának hitelét Budapest, 1926. július 19-én. Gyertyánffy r. s.-hiv. igazg.

Hunnia divatárúház
Budapest, IV., Calvin tér 6. szám

Mélyen leszállított árak

Konyharuha	9.000 K
Étkezőszalvéta	16.000 K
Törülköző, méterje	15.000 K
Damaszt-abrosz, la, 6 szem.	90.000 K
Damaszt-abrosz, fehér, méterje	48.000 K
Színes kertiabrosz, darabja	85.000 K

SALZER J.

Iroda és raktár:

Budapest, IV., Ferenc József rakpart 15.
Alapítási év 1887 Telefon: J. 101-30Gyárt: peccenyediszeket, halpapirokat, tortapapirokat, süteményhüvelyeket, modern szervírozáshoz papírszalvétákat és papírabroszokat
Gyártelep: VI., Lehel uca 9. szám**Otrantó szardellagyúruvel**Ízletes ívgeszmaggal minden vendéglős italforgaszását emeli. Nem kell a csomagolást eldobni, az üveget visszatérítenk. Kapható: **Kelettengeri Halkonzervgyár Otrantó-osztálya, Budapest, Hungária körút 84.** és minden jobb csemegetüzletben.
Telefon: L. 972—28**JOEL BUDAPEST, V., DOROTTYA UCCA 9.**

Telefon: 58— Alapítástól 1858.

Szállodai és éttermi fehérmecsek:

Asztalneműekkerti abroszok, len- és pamutvásznak, törülköhök **eredeti gyári árakon****BORTÖRVÉNYKIVONAT BORNILVANTARTÓ FÜZET ÁRULJEGYZÉK és MINDEN ÜZLETI KÖNYV**

a "Patria" Irodalmi Vállalat és Nyomdai R.-T. nyomtatványosztályában, Budapest, IX., Üllői út 25. szám szerezhető be

Kristály ásványvízSZENT LUKÁCS-FÖRDŐ
Budapest, III., Zsigmond uca
25-27. szám. Telefon: 43-90

Garantált teljes zsírtartalmú

sajtjaink

mindenütt beszerezhetők: Pálpusztasajt, Derby-sajt, Romadour, Imperial, Óvári, Trappista, Casino, Roquefort, Roquefort dobozos

DERBY Sajt- és Vajtermelő Részvénytársaság

Központi ártóhely: Budapest, VIII., Tömő uca 33/a
Telefon: József 61—10**HERCÉG WINDISCHGRAETZ LAJOS****PINCÉSZETEI**

TOKAJ BUDAFOK SÁROSPATAK

Központi iroda:

BUDAPEST, IV., VÁCI UCCA 27—33. (Piaristák palotája)
Telefon: 66—20, 109—14**MOHAI ÁGNES**természetes szénsavas ásványvíz.
Mindен vendéglőben, kávéházban
1/2 liter 4000 korona**KOVÁCS TESTVÉREK**

SZOBAFESTŐ, MÁZOLÓ ÉS FÉNYEZŐ.

BUDAPEST VIII. NAPU.
36. TEL. JÓZSEF 76-36.

K G V

**DREHER****„HATTYÚ” FEHÉRMECSEK KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT**Budapest, V., Katona József uca 41., Margithidnél
Telefon: 46—56 és 159—60 SZÁLLÍT:**Asztalterítő**asztalkendőt, pincértörliőt, konyharuhát mérsékelt kölcsönjért. (A kölcsönjében mosás, használati és szállítási díjak belefoglaltatnak.)
☎ Telefonhívásra megbíztunkat kiküldjük**TEAVAJ helyett használjon legfinomabb**

„Binikum”

TEA-MARGARINT

amely a teavajjal teljesen pótolja.

BIEN S. FIAL zsirárúgyár

Budapest, VII., Nagydiófa uca 7.

Telefon: József 128—48

Okos emberha vendéglőt **venni** vagy **eladni** akar a „Vendéglősök Lapja”-ban hirdeti!Szállodák, vendéglők, kávéházak részére **különleges** ruhatisztítás és mosás. **Kizárólag szappannal mosunk.****SCHILLINGER ANNA**

Gőzmosógyár R.-T.

Budapest, VI., Vörösmarty uca 47/B

BRUCK J. HENRIK

VASBÚTORGYÁROS

BUDAPEST

Mintaraktár:

VI., Andrassy út 38.

Gyár:

IX., Liliom uca 8.

Gyártmányai:

Vasbútorok, rézbútorok, sodronyágybetétek, kerti bútorok, gyermek-kocsik

Szállodai és éttermi berendezéseket a legutányosabb árban a lehető legkedvezőbb fizetési feltételek mellett vállalom.

Háztartási, urasági vendéglői, intézeti

TŰZHELYEKLAKOS LAJOS takaréktűzhelygyár r.-t.
BUDAPEST

Központi iroda és gyár:

VIII., Bezzerdy uca 8. Telefon: József. 21-34

Városi üzlet és raktár:

IV., Váci u. 40. (Irány u. sarok). Telefon: József 153-52

**Popper Mór és Lipót r.-t., Budapest, X., Kőbánya**Telefon:
József 59—78

Ajánlja kiváló borait a budapesti és környékbeli vendéglősök szíves figyelmébe.

Telefon:
József 59—78