

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(VENDÉGLŐ-, SZÁLLÓ-, KÁVÉSIPARI ÉS KÖZGAZDASÁGI SZAKLAP)

M. kir. postakareképnévtár csekkzáma 45.255
Megjelenik havonta kétszer, 6-on és 20-an
Előfizetési díj félévre 10 pengő
Hirdetési díj szövegdalton 50 fillér,
hirdetési oldalon 40 fillér hasábmilliméterenkint

ALAPÍTOTTA:
IHÁSZ GYÖRGY

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
BUDAPEST, IX., VIOLA-UTCA 3. SZÁM
Telefonszám: Automata 32-2-81

HIVATALOS ÓRÁK: DÉLELŐTT 9 ÓRÁTÓL DÉLUTÁN 1 ÓRÁIG

Borralaló vagy százalék.

Az utóbbi időkben mind nagyobb hullámokat ver az évek óta fel-felbukkáló, terv, hogy a szállodákban, vendéglőkben, kávéházakban meg kell változtatni a borralalórendszerét és át kell térni — külföldi mintára — a százalékos rendszerre. Szaktársaink előtt fölösleges magyarázunk ezt a rendszert, mely abból áll, hogy a számlához hozzácsapnak bizonyos — például 10 — százalékot és ezt osztják ki borralaló fejében a személyzet között. A tervnek vannak a szakmában lelkes hívei, de még többen határozott ellenzői. Az új rendszer pártolói hivatkoznak a külföldre, ahol már régen be van vezetve ez a rendszer és nagyszerűen bevált, a másik párt pedig amellet kardoskodik, hogy ez a rendszer már a külföldön is csodát mondott, megcsömörölktek tőle és szeretnének visszatérni a borralalóhoz. A vita mind hevesebb lesz, már a napisajtóban is egyre-másra jelennek meg cikkek pro és kontra — legutóbb a Budapesti Hirlaphan olvastunk egy éles támadó cikket a terv ellenzői ellen —, már a fogyasztóközönség is pártokozza magát, mind hevesebb agitáció indul a kérdés körül s ma-holnap odajutunk, hogy oly elkéseredetten állunk egymással szemben, mint Amerikában a szárazak és nedvesek állottak. Hogy kinek van igaza, azt most nem kutatjuk. Nekünk mint szakmabeli újságíróknak az a kötelességünk, hogy olvasóink elé tárjuk a két rendszer vezéreinek véleményét és argumentációját, vonja le mindenki belőlük a maga következtetését és majd ha elérkezik a döntő pillanat, amikor szavukat lathá kell vetni, tegyék azt legjobb belátásuk szerint.

Alább adjuk szakmánk néhány köztisztelőben álló vezérterfianak véleményét a kérdésről, így Gundel Károly, a Szent Gellért-szálló nagyvendéglőse, Tarján Vilmos és Zoltán Béla, a New-York Kávéház R.-T. igazgatói, Spolarich Károly és György, a Spolarich György és Fiai R.-T. nagyvendéglő és nagykávéház főnökei, végül Mészáros Győző, a Központi (Central) Kávéház tulajdonosának véleményét.

Tarján Vilmos nyilatkozata.

Évek óta folytatott harcot a százalékos borralalórendszer megvalósítása érdekében. Elsősorban az ipartestületben, nem egyszer a sajtóban is. Még néhány év előtt a pincéreknek egy vezérkivánságuk volt a százalékos borralaló bevezetése, de a Vendéglők

Ipártestülete vezetéri, akiket erre nézve tavaly is, az idén is megkérdeztem, hogy óhajtják-e, előttem érthetetlen és megmagyarázhatatlan okokból egyhangúlag azt a kivánságukat fejezték ki, hogy maradjon fenn továbbra is a borralalórendszer.

Szerintem úgy a közönségnek, mint a pincérmunkásságnak egyforma érdeke a százalékos rendszer bevezetése. Csodálatos, hogy amíg Nyugat-Európa majdnem minden államában, egyes államokban törvényhozásilag is, a százalékos rendszer van bevezetve, nálunk úgy a munkaadók, mint a munkások vonakodnak tőle. A közönség bizonyára kívánja és főként a külföldiek óhajtják s amikor az idegenforgalom fokozását célozzuk, aminek érdekében feltétlenül meg kellene csinálni a százalékos rendszert, akkor a külföldiek kénytelenek néha ámulva tudomásul venni, hogy a borralalórendszer nem százalékos. Bántja, bosszantja őket ez a helyzet, de nem csak őket, hanem a belföldi közönséget is, mert minden fizetésnél a kávéházban vagy vendéglőben egy kellemetlen problémát kell lebonyolítani: mennyit adjon borralaló címén?

Sajnos, a vendéglői és kávéházi szakma vezető emberei között majdnem egyedül állók a százalékos borralaló ügyében és én egyedül azért nem forszírozom a saját üzemeimben a százalékos rendszer bevezetését, mert úgyszólván egyedül állva, nem bízom a sikerében.

Am a munkaadók és munkások hiába vonakodnak a kérdésnek közkívánat szerint való megoldásától, előbb, vagy utóbb, amikor a helyzet kényszerűségéből kifolyólag nem lehet többé majd akadályokat gördíteni ellene, meg fog valósulni általánosan mind a két szakmában a százalékos rendszer.

Zoltán Béla nyilatkozata.

Ideje volna már a százalékos rendszer bevezetésének nálunk is éppen úgy, mint a nyugati államokban, azonban azzal a feltétellel, hogy ugyanaz a pincér, aki kiszolgál, legyen a fizető is egyúttal, így a 10% borralaló egy kiszolgáló pincérnek teljesen elegendő lenne, míg jelenleg három részre osztják el, illetve három pincérnek fizet a vendég borralalót.

Gundel Károly nyilatkozata.

A százalékos borralaló nem érdeke sem a vendégnek, sem a pincérnek. A vendégnek azért nem, mert tapasztalatból tudjuk, hogy ahol be van vezetve

ez a százalékos rendszer, nem áll meg mellette a mi nobilis közönségünk, hanem azon felül is ad borralalót, a személyzetnek pedig, mert ha mégsen kap a közönség egy részétől borralalót, akkor abból a százalékból alig jut egynek-egynek valami. Az első estre eklatáns példa a következő: 13—14 év előtt a fodrásziparban tarifameleést kértek, amit engedélyeztek is, de csak oly feltétellel, hogy a bevételnek 20%-át a személyzetnek juttatják. Ma is megkapják ezt borralaló megváltás címén, amit azonban a közönség rég elfelejtett és ma is úgy adja a borralalót, mint addig adta.

De a vendéglőszakmában is megcsináltuk már ennek a formáját, mert a Károlyi-forradalom és a kommunisták idejében volt már ilyen kötelező százalékos rendszer, sőt egy ideig a kommuné alatt fixfizetéses rendszer volt. Mindkét időszakban az volt a helyzet, hogy aki megfelelő kiszolgálásban akart részesülni, akár borralaló, akár ajándék formájában külön jutalmazta a kiszolgáló előzékenységet.

A százalékos rendszer hívei szeretnek külföldi példákra hivatkozni. A külföldi szakemberek, akikkel a kérdésben évtizedeken át beszéltem, kivétel nélkül úgy nyilatkoztak, hogy úgy a közönség, mint maguk érdekében szeretnének visszatérni a borralalórendszerhez, mert kiábrándultak ők is, a közönség is a százalékos rendszerből. Hivatkozhatom idehaza is a vasúti étkezőkocsikban divó százalékos rendszerre, ahol egy idő óta a számlához hozzáadják a 10%-ot, de a közönség ezenfelül majd minden esetben külön borralalót is ad. Ezzel tehát nem válik a vendéglői kiszolgálát olcsóbbá, hanem inkább drágábbá, ami nem kívánatos a vendég szempontjából, de éppen annyira nem kívánatos, hogy a pincér keresete ne attól függjön, mennyire előzékeny, gyors és szolgálatkész, hanem tisztán attól, hogy igyekezni fog vendégét minél drágább ételek fogyasztására bírni, hogy annál nagyobb százalék-borralalóhoz jusson. Ez látszólag a vendéglősnek is érdeke volna, de csak látszólag, mert a jó vendéglős nem akarja a fogyasztás mértékét a vendég zsendékán felül emelni, hanem azt akarja a vendégnek eladni, amit az nála fogyasztani kíván, függetlenül attól, olcsó-e avagy drága az étel, mert csak így nyerheti el a vendégnek elégedettségét és számíthat arra, hogy hozzá visszatér.

Mindezekből folyik, hogy ez a rendszer nem válnék a vendég javára, tehát csökkentené a vendéglő forgalmát, ami végeredményben csökkentené annak az éttermi személyzetnek a jövedelmét is, melylik

Popper Mór és Lipót r.-t., bornagykereskedés

Telefon: 48-4-62

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8. szám.

Alapított 1869. évben.

Az 1922. évi országos szőlő- és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.
Válogatott uradalmi fajborok. Kérjen saját érdekében árajánlatot.

pedig e rendszer bevezetésében, kétfős kereset révén, létszámilag bizonyos előnyhöz jutna.

Ezt a kérdést éppen az tette aktuálissá, hogy néhány kártársunk ezeknek az igazságoknak helytállóságát nem látja be és e rendszer bevezetésével akarna üzleti forgalmát megnövelni, a sikernek igen gyors kilitása mellett. Érthető a mai viszonyok között, amikor a verseny ármobilbela dacára a fogyasztóközönség gazdasági helyzete következtében a vendéglős forgalma napról-napra csökken, a nyílt és burkolt közterhek pedig folytonosan növekednek, hogy mindent megpróbáljunk, hogy a kétségbeesett helyzetben segítsünk. Ez azonban nem módja a segítsésem, sőt még jobban alássa a szakma katasztrófális helyzetét és teszi ezt a mi szerencsétlen speciálisan budapesti menürendszerünkhez hasonlóan úgy, hogy olyan útra lép, amelyről későbbben a munkásságunk elérhető ellenkezése mellett minden visszatér.

Spolari György és Károly nyilatkozata.

Véleményünk ugyanaz, mint Gundel úr. Külföldi és belföldi tapasztalatok alapján megállapítottuk, hogy a százalékos rendszer talán még rosszabb helyzetbe hozhatja a vendéget, azaz hogy költségesebb tenné az étkezést, mint a boraválórendszer, mert eddig még nem volt arra eset, ahol a százalékos rendszer éltetven volt, hogy ne fogadott volna el a fel szolgáló boraválót, vagy az, aki a százalékokat a számlához hozzáütötte. Felfogásunk az, hogy addig, míg az általános helyzet magával egy különösebb javulást nem hoz, a százalékos rendszer bevezetése egyelőre komolyan időszerűlten.

Mészáros Győző nyilatkozata.

Álláspontom a kérdésben, mióta egyáltalán felszínre került, egy jótányival sem változtattam meg, mert e kérdést egyedül és kizárólag a fogyasztóközönség érdekeinek szem előtt tartásával ítélték meg. Egy olyan rendszert kellene létesíteni, mely a fogyasztóközönség érdekeit szolgálja. Sajnálattal kell megállapítanom, hogy mindazok a felmerült tervek, melyek a boraválórendszer megszüntetésével új rendszert akarnak bevezetni, fenti körülményt nem szolgálják. A felmerült tervek között a százalékos rendszer, a fixfizetéses rendszer, egy-pincér-rendszer (értve, hogy ugyanaz a pincér, aki kiszolgál, a fizető is egyszersmind), egyik sem felel meg, mert ha fixfizetéses rendszert vennénk alapul, akkor a pincért munkateljesítménye és képességeinek megfelelően díjazni akarnánk, összehasonlítva más ipari szakmák iparszegedéinek fizetett heti béreivel, olyan megterhelést jelentene fizetéseinkben, hogy a mai viszonyok mellett, ahol áthárítás lehetősége a publikumra el sem képzelhető, tehát nem valószínűsíthető.

A másik rendszer, mely a pincérségnek vagy a fel szolgáló személyzetnek százalékos részesedését jelenti véleményem szerint szintén nem szolgálja a közönség érdekeit, mert tudjuk világosra, hogy a laikusok által nagyhangúan hirdetett munkarendszer a valóságban úgy fest, hogy a százalékosrendszer mellett mindenütt hivatalos értesüléseink alapján élenkén virul a boraválós is, tehát a gyakorlatban ez úgy alakul, hogy a publikum duplán lesz megterhelve.

Harmadik eset: Egy-pincér-rendszer mellett a technikai lebonyolításnak olyan hihetetlen akadályai jelentkeznek, melyek egy üzem folytatását majdnem lehetetlenné teszik. Hogy példával éljék: az a pincér, akinek feladata a vendégek kifogástalan és

gyors kiszolgálása, érthető oknál fogva, nem arra fogja a fősúlyt helyezni, hanem elsősorban mindig azon jár a feje, hogy a beszedendő pénzék névére a legelőnyösebben jussanak a kezeihez, mert csak gyakorlott vendéglős és kávé tudja azt, hogy mit jelent egy üzletben, mikor a vendég türelmetlenül fizetni akar és ugyanebben az időpontban a fizetést is teljesítő felszolgáló pincér éppen a könyhában van.

Fel tudnék még számtalan okot és esetet hozni, mely bizonyítani tudná, hogy mindezen felmerült eszmék és ideák csak laikusok agyában születhet-

tek meg és mert azok, akik ismerik elsősorban a magyar közönség boraválósai hajlamát, másodsorban azt, aki e szakmát ismeri és megtanulta, az tudja, hogy egy olyan szakmában, ahol a fő súly a személyes szolgáltatáson alapszik, a vendégnek emens érdeke, hogy a boraváló adásával buzdítsa és serkentse azt, akinek a szolgáltatást igénybe akarja venni.

Semmi körülmények között sem talalom a mai leromlott gazdasági viszonyokat alkalmasnak arra, hogy e kérdés megoldására a jelen pillanathban foglalkozhatnánk.

Ipari szesz borpincében nem tartható.

Borellenőrzési szemle alkalmával korcsmai létezhető tartozó borpincében, egy vashordóban körülbelül 10 liter ipari szesz találtak.

A korcsmáros ellen kihágási eljárás indult.

A megtartott tárgyaláson terhelte azzal védekezett, hogy neki a m. kir. pénzügyigazgatóság engedélyt adott arra, hogy pincéjében szesz tarthasson, kihágást tehát nem követett el. A részére kiadott korlátlan kémirési engedély utolsó bekezdése ugyanis akként szövegezik: „A kémiréshez szánt italkészletek a következő helyiségben, úgy mint az üzletben és az ahhoz tartozó pincében tartandók.”

Az elsőfokú bíróság a megállapított ténymegállapítás alapján büntönök mondotta ki terhelte, „ipari szesznek borpincében tartása” miatt s az 1924. X. t. c. 43. § 8. p. (Bt. n. 22. §) és a 44. §-a alapján 30 pengő büntüntetésre ítélte.

A másodfokú bíróság a terhelte által megfellebbezett ítéletet, figyelemmel az 1929. X. t. c. — bor-törvénynovella — 22. §-ának azon világos rendel-

kezésére, hogy kihágást követ el az, aki a borok kezelésére vagy raktározására szolgáló helyiségbe cukrot vagy ipari szesz bevisz, vagy ott raktáron tart, helybenhagyta.

A másodfokú ítélet ellen nemcsak terhelte, hanem a szakképviselő is fellebbezést jelentett be, mert a pénzügyi hatóság azon előbb említett rendelkezése, hogy az italkészletek az üzletben és az ahhoz tartozó pincében tartandók, ellentétes az 1924. évi IX. t. c.-nek az 1929. évi X. t. c.-kel módosított 14. §-ával.

A m. kir. belügyminiszteriumban szervezett Kihágási Tanács 3946/1932. kih. számu ítéletében a másodfokú ítélet helybenhagyta.

A büntetés végrehajtását azonban, minthogy attól terhelte jövőbeli magatartására kedvező hatás várható, egyévi próbaidőre felfüggesztette.

Az ítélet ekként jogerős.

Henckel Lajos dr.
rendőrfőtanácsos.

Mit kell tennünk

nekünk, vendéglősöknek ma, amikor az egész világ autarchiára rendezkedett be, amikor a munkanélküliségnek egyre növekvő milliói megzúdították a fogyasztók számát Honolulotól Tiencsing, amikor minden állam a csődrel kacérkodik, minden mérleg passzív. Új adók, új kávévám — újabb fogyasztócsökkenés. Örök circulus vitiosus...

Mit kell tennünk nekünk, vendéglősöknek, akik még megmaradtunk az ótéves álláshelelől? Mit kell tennünk és mit várhatunk?

Vannak, akik meg vannak győződve róla, hogy „a javulás nem késhet”, vannak, akik a borfogazási adó törlését vagy csökkentését várják, vannak, akiket egy inflációs spekuláció tartott vissza a mult negydedben attól, hogy helyiségüket felmondják, sőt vannak modernnek, akik a világmegváltó technokratiától várják a 700 liter-atmoszféra és 100 bécsi-szelet „lőzongot”. Ezek az optimisták, akik majd a jövő hónapban eladják feleségük megmaradt 10 hold szántóját Somogyban, hogy „mobilak” legyenek és hogy a tavalyi hervadt kerti székeket újrafestessék. Ezek a lila szemüvegű optimisták, akik hisznek és várnak egy hatalmas közgazdasági megváltót, aki majd a váltóikat ezerdollárosokká, a lyukas hanglik aranybrokátá várszolja.

De hagyjuk a diestenalkasztófahumort! Nézzük csak, hogy üzletünk mivel indíthatnánk be, mivel javíthatnánk? Kétségtelen, hogy az üzletmenetben hiba van, hibák, amelyekben mi nem segítünk, mert azok a mai gazdasági élet hibái, de találni fogunk olyanokat is, amelyeket csak sajátmagunk orvosolhatunk. Be kell látunk végre, hogy rajtunk sem a kormány, sem Allah nem fog segíteni, egyedül csak Ötelsége a vendég — a mindennapi vendég! Vendég azonban nincsen... — Ez kétségtelenül igaz, de az is igaz, hogy százezerk és százezerk vannak az országban, akik nem járnak vendéglőbe, pedig erre megválna a módjuk és hajlandóságuk. Ha már most ennek okait akarjuk kutatni, el kell felejtünk, hogy vendéglősök vagyunk, el kell felejtünk a napi üzletben, a villanyzámla stb. jelentős tételeit és bele kell illeszkednünk a vendég, illetve a távolmaradó vendég gondolkodásába.

A multban a vendéglő fogalmával szoros kapcsolatban volt a kiruccanás fogalma. Egy-egy ilyen kiruccanás nagy „kasszavágást” jelentett a ház-

tartásra. Két-három ilyen jó vendég fedezte az üzlet egyhét részjét, de egy ilyen kiruccanás vendégnek feltétlenül el is ment a kedve jóidőre a házonkívüli vascorától. Egyszerien így fejezhetnők ki ezt a tünetet, hogy a régi „jó” vendégeinknek indokolatlan zseb-katzenjammerjuk van. „Jó vendég?” Régen az volt a „jó” vendég, ma pedig az, akit minden héten üzletünkben látunk, aki feleségével együtt sem költ 3—4 pengőnél többet.

Ha vidéki kártársaink nem is, divatos kisvendéglőjűk. Mig tavaly konzervatív vezetés mellett napi egyenlány véletlenül bevétőtől ebéd-vendég fedezte egy ilyen vendéglő, sajnos, elég nagy napi kiadásait, addig ma, ésszerűen átszervezett vezetés mellett ugyanannyi állandó vendége van. A vezetés szakított a napi 25-féle húséttellel, amelynek labirintusában a vendég különben is tanácstalan volt, így képes azután a vendéglős jobbat, lényegesen olcsóbban adni.

Ne felejtjük el, hogy ma a vendéget nemcsak kiszolgálni kell, hanem első pillanatra meg kell őt lélektanilag bírálni és ennek alapján őt úgy kezelni, hogy valami — akár öntudatlanul is — visszahuza hozzánk. Ma már nem merülhet ki az üzletvezetés abban, hogy a tulajdonos időnként az asztalost körüljárva, mely meghajlással üdvözlő vendégeit, hanem meg kell érletetni a vendégben azt a tudatot, hogy otthoni vascorája nem izetesebb és nem olcsóbb, mint a mi főztünk.

TERRASZKERÍTÉS

vendéglő, kávéház, cukrászda, lugas céljára virágtartóval, díszlakatos-munka, olcsón eladó. Grünwald Bernat, Visegrád-ú. 33.

A vendéglős első lépése tehát a gondolás felé a vendég előítéleteinek az elosztása helyes üzleti politikával, másodsorban a munkatársak, vagyis a személyzetnek a mai viszonyoknak megfelelő kiképzése és nem utolsósorban az anyag helyes beszerzése, felhasználása és elkészítése.

Sokan közülünk azt fogják mondani, hogy „én ezeket húszéves gyakorlatom alatt már régen megemésztettem”, pedig tévedünk, mert hogy csak egy példát említsünk, a helytelen kezelés, illetve elkészítés folytán a kávéváln egyedül 35%-os veszteség éri a vendéglőst. De erről legközelebb!

K. A.

A cinkotai strandfürdő vendéglője hosszú szerződéssel kiadó

Bővebbet telefonon: 563—99, vagy a helyszínen.

ÍRÓGÉPEK és KELLÉKEK Bressán Testvérek speciális írógép- és számológépüzemészek A. 33-62 Budapest, VIII., Dupont-ut. 3. A. 33-652

Hauer Rezső cukrász Budapest, VIII., Rákóczi út 49. szám
Telefonszám: József 428—04

MI UJSÁG?

Kétmillió hektoliter bort batyuztak az elmúlt évben Budapesten. Ez a kétmillió hektoliter bor, ha a borbatyuzás ügyét szigorúan kezelnek, vendéglőkben, korcsmákban került volna elfogyasztásra és ebből az államnak is csak haszna lett volna. Kétmillió hektoliter bort mértek ki az ál-östermelők és ennek megfelelően egy egész sereg vendéglős és korcsmáros húzta le üzletelhelyiségének redőnyeit. S nemcsak a korcsmáros és a vendéglős ment tönkre, de kenyér nélkül maradt egy nagy sereg ember is, pincérek, kiszolgálók, konyhaszemélyzet, irodai személyzet. Itt lenne az ideje annak, hogy egyszer már rendet csináljanak a borbatyuzók dzsungel-jében.

Budapesti Nemzetközi Vásár. A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara az idén május 6–15. közötti időben rendezi meg az egész művelt világon népszerűvé, elismertté vált Budapesti Nemzetközi Vásárát. Közéleti tájékoztatást nyújt bárkinke a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara, illetőleg a Budapesti Nemzetközi Vásár elnöksége.

Borkezelési tanfolyam. Amennyiben megfelelő számban jelentkeznek hallgatók, úgy május hó végén Budafokon, a M. Kir. Pincemesteri Szakiskolában vendéglősök és korcsmárosok részére egy 11 napos borkezelési tanfolyam tartása van tervbe véve. A tanfolyam előadásai hétköznapi a délutáni órákban lesznek megtartva. Tandíj 15 pengő és 1 pengő lev. költség. E tanfolyamon részt vehetnek családtagok is és szakmai alkalmazottak.

Új étterem. *Feuerstein Géza*, ki közel félszázados szakmai multra tekint vissza és közel 30 évig volt a miskolci Korona-étterem főpincére, éttermet nyitott. A miskolci Pannónia-éttermet és sörözőt vette át, melyet április 8-án este nyitott meg. Önállósága alkalmából ismerősei és jóbarátjai mellette szereznek kiváncsiaknak halmozták el.

Blockner Izidor halála. *Blockner Izidor*, a Blockner I. világszerte ismeretes hirdetőiroda megalapítója április hó 15-én 80 éves korában meghalt. Az üzleti élet egy cédursfája dolt ki az öreg úr halálával, akit életében mindig és mindenütt csak tisztelet, megbecsülés és szeretet vett körül. A jósga zálog-igévé lett. Nemesak a hozzátartozói, hanem idegenek is bizalommal fordultak hozzá, ha bajban voltak és sohasem hagyták el a vigasztalanul az ő küszöbét. Temetése április 19-én délelőtt, impozáns megnyilatkozása volt annak a nagybecsülésnek, mely őt nemcsak a szaktársak, hanem az egész társadalom részéről körülvette s emléket mindenki, aki őt ismerte, kegyelettel fogja megőrizni, mint a szorgalom, a becsületesség és a jósgá mintaképet.

A Magyar Kávéipari Évkönyv 1933-ii füzete megjelent az ipartestület kiadásában. Mészáros Győző ipartestületi elnök és dr. Havas Nándor ipartestületi főjegyző szerkeszték igazán hasznos munkát végeztek a könyv összeállításával, mert abban minden fontos kérdésre, ami a szakmát érdekli, pontos és értékes feleletet találhatunk. A könyv beosztása is előnyös, mert hat részben az egyes összefüggő kérdések külön-külön csoportosulnak. A szakembernek úgyszólván nélkülözhetetlen segédeszközét képezi ez a kitűnő könyvecske.

Az egyenruha átka. A kerületi kapitányságról éppen hazafelé indul a rendőrtiszt, felvette koponyét, felcsatlolta kardját, amikor megszólal a telefon.

VESZPRÉM MEGYEI VÁROS KÖZÖNSÉGE TULAJDONÁT KÉPEZŐ

4286/1933. szám.

H I R D E T É S.

Veszprém megyei város közönsége tulajdonát képező, 32 vendégszobából álló

KORONA-SZÁLLÓ

a benne lévő éttermek, sörözők, kávéház, a szállóberlő 3-szobás magánlakása és ezek mellékhelyiségei folyó évi augusztus hó 1-től kezdődő és 1943. évi július hó 31-én végződő tíz (10) évre zárt ajánlati versenytárgyalás útján bérbeadtnak.

A zárt ajánlatok a folyó 1933. évi május hó 20. napjának déli 12 órájáig a polgármesteri hivatalnál nyújthatók be.

A város közönsége fenntartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül szabadon válasszon és meg nem felelő ajánlatok esetén nyílt tárgyalást tartson.

Közéleti és részletes feltételek a polgármesteri hivatal 4. számú szobájában a hivatalos órák alatt betekintheők.

Veszprém, 1933. évi április hó 10-én.

Dr. Berky Miklós
polgármester.

Felésege telefonál és kéri, hogy útközben hazafelé vegyen egy darab citromot, kell a teához és nincs otthon. A rendőrfogalmazó útja a vásárcsarnok mellett vezet. Gondolja, nem veszít időt azzal, hogy üzletbe megy, majd az utcán vesz citromot, hiszen annyi citromot árulnak az utcán, hogy a rendőrség alig győzi feljeleníteni az árusítókat a kerületi előjáróságoknál.

Bérbeadó

Zalaegerszeg az 1848. év óta fennálló, megveszte ísmert Kummer-féle **cukrászda és kávéház.** Bővebbet KUMMER GYULA, Zalaegerszeg.

A rendőrtiszt meglátja az első citromos asszonyt és egyenes feléje tart. A citromos asszony észreveszi, sarkon fordul és elszalad titos portékájával. A rendőrtiszt óvatossabb lesz. Igyekezik feltűnés nélkül megközelíteni a második asszonyt. Már egy lépésre van tőle és megszólal:

— Ne féljen jóasszony, venni akarok.

Az asszony idet kiáltást hallat, a következő pillanatban megmozdul az egész tér, harmincan is dugdosnák zsebre a citromot és ki-ki szalad, amerre lát.

A rendőrtisztnek vissza kell fordulni, mert ő csak üzletben tud citromot vásárolni. . .

Pályázati hirdetmény.

A Nagykanizsai Ipartestület új székházában levő **vendéglőjét kerthelyiséggel 3, esetleg 5 évre bérbe adja.** Pályázati feltételek a Nagykanizsai Ipartestületben beszereshetők. Benyújtási határidő: 1933. évi május hó 15. esti 6 óra. Vendéglő azonnal elfoglalható.

Elnökség.

Borforgasztásunk számokban. A magyar statisztikai évkönyvben érdekesen tűnik ki a bor árának esésével kapcsolatosan a borforgasztás emelkedése.

E kimutatás szerint

1929/30-ban belforgasztás fejéknént	24.25 liter
1930/31-ben	38.58 "
1931/32-ben	38.16 "

Az emelkedés tehát 50%-os az utóbbi években a bor árának csökkenésének időpontjától kezdve, mert hiszen a nagy árcsökkenés az 1930-as esztendőben következett be.

Ezzel szemben a sörforgasztás az 1929/30-as év 672 literes fejkvóta

1930/31-ben	3.56 liter, míg
1931/32-ben	2.10 liter fejként.

BRAUN MÓR

Magyarország korszaki **jegszekrény-mestere** gyárt és raklapon tart előreműlt **bor- és sörkínéző készítményeket, jegszekrényeket, pohárhálókat** minden méretben, számtalan referencia előrendeléseket.

BUDAPEST, VII., DOB UCA 58. • TELEFON 37-3-14

Megszűnt a fiatalokruak szeszforgasztási tilalma Olaszországban. Az olasz legfőbb egészségügyi család egyik legutóbbi ülésén *Baglioni* professzor javaslata alapján nyilatkozatot tett közzé, hogy szeszitalok kiszolgáltatása fiatalokruak számára nem kifogásolható. Ennek folytán a fiatalokruakra vonatkozó szeszforgasztási tilalom rövidesen megszűnik Olaszországban.

Hortobágyi kulacsok a tokiói múzeumban. A Déri-múzeum a polgármester megbízásából még régebben debrecenkörnyéki néprajzi gyűjteményt küldött a tokiói néprajzi múzeumnak, közte számos hortobágyi kulacsot is. Most érkezett meg Akiho múzeumi igazgató köszönőlevele, amelyben közli, hogy a küldött értékes tárgyakat és fényképeket elhelyezték a múzeum magyar osztályán. Különösen a kulacsoknak van nagy sikerük.

Balaton legszebb pontján szálloda és vendéglő bérbeadó.

minden konkurrenca nélkül, jól frekvenciált

Jelölőlapok, vasútdíjak. Posta és távírva a szállodában. Berendezés nagybörzést felszerelve. Megfelelő káncióval rendelkezők ajánlatát a kiadóhivatalba kérjük. Esetleg kanciók üzletvezető is számításba jöhet.

THE CHAMPION

38 éve a világot uraló egyedül angol kerékpárokat havi 20 P részletre. Kerékpáralkatrészeket nagyban gyárt áron. Külső gumí 5/80, hűző 1/80, pedál 2/80, sárkötő párja 1/50 pengő. LANG JAKAB ÉS FIA, kerékpár- és guminyakkereskedés, Budapest, VIII., Ózelet körút 41. sz. Árjegyzék, 1000 képpel, ingyént

Alapftva: 1869. évben.

TÖRLEY

TALISMAN · CASINO · RÉSERVÉ



Garantált teljes zsírtartalmú
sajjtjaink
mindenütt
beszerezhetőek:
Pálpusztai-sajt,
Derby-sajt, Romadour, Imperial, Óvári, Trappista, Casino, Roquefort, Roqueforti dobozos

DERBY Sajt- és Vajtermelő Részvénytársaság
Központi árusító-telep: Budapest, VII., Kerepesi út 62.
Telefon: Z. 60-85

Legutóbbi borárak. Litenreklé faj és minőség szerint: Vasmegyében 25—35 fillér, Zempléni 30 fillértől kezdve, Tolnában 20 fillértől kezdve, Hevesben 18—30 fillér, Bácskában 13—20 fillér, Petmegyében 18—30 fillér, Balatonnál 30—50 fillér.

A magyar bor védelme Lengyelországban. A lengyel kormány elrendelte, hogy a lengyel köztársaság és a magyar királyság között borvidék-nevek védelme és a borárúk különleges elnevezése tárgyában létrejött és Varsóban 1931. november 4-én aláírt megállapodás értelmében: 1. szakasz A borkereskedelemben a lengyel köztársaság területén a 2. szakaszban megnevezett borvidékeknek használatának joga kizárólag csakis olyan termelők termékeire tartatik fenn, akik a Magyarországon érvényes törvény alapján e neveknek, mint a magyar királyság borvidékei nevének használatára fel vannak jogosítva. 2. szakaszban felsorolja a rendelet a magyar borvidékeket termelőhely és szőlőfajta szerint. A rendelet hat hónap múlva lép érvénybe.

„Ilyen rosszat még nem ittam.” Egy toprongyos ruhájú, torzboros férfi elvágódott a járdán. Csodüllet. „Szívögres” — hangzott az utcai diagnózis. „Gutaütés” — vélte egy másik s egy kövérkés néni elspitotta magát: „Jaj, hát ha éhes szegény”. Valaki elszaladt a mentőknek telefonálni. Egyik néző nagy szakértelemmel hozzálátott az első embernyújtáshoz. Kigombolta a szerencsétlenül járt ember inggallérját, pohár vizet hozott és megittatta. S ekkor — csodák-csodája — a „beteg” összerázkódott, kinyitotta szemét, felült és undorral vegyes meggyözüdéssel mondomta: „Mi ez? Ilyen rosszat életemben nem ittam.” És kiütötte a vizesparohat a segítő kézéből...

Utazási irodák kongresszusa Brüsszelben. Brüsszelben folyt le az utazási ügynökségek nemzetközi kongresszusa Forthomme belga közlekedéstudügyi miniszter védnöksége és Sommariva (Róma) elnökelete alatt. Résztvett számos más nemzetközi idegenforgalmi testület is. A következő határozatokat hozták: 1. Olyan országokban, ahol az utazási ügynökségek jogállapotára vonatkozó törvények hiányoznak, sürgetendők az idevonatkozó törvényhozási intézkedések. 2. Felkéri az összes hajóvállalatokat, hogy az utazási ügynökségekkel szoros összeköttetésbe lépjenek, hogy így megteremtésük összeköttetéseiket a szállodákkal és kevésbé ismert országrészekkel, másrészt pedig, hogy saját érdekeikben is az utazási ügynökségek gyakorlati tapasztalatait a jövőben vegyék figyelembe. 3. Felkéri a kormányokat, amelyek kényszerrendszabályokat létesítettek, hogy azokat enyhítsék. Mindezzel szemben vegyék figyelembe a kölcsönös gazdasági nehézségeket és törekedjenek klearingos vagy más kompenzációs formában az idegenforgalom egészségesebb szabályozására.

A tej sterilizálását több helyen, így nálunk is megkísérelték rövidhullámú rádióberendezésekkel. Az eredmény egyelőre nem volt kielégítő. Újabb magas hanghullámokkal történik Angliában a tej sterilizálása. A tejet megfelelően kiképzett csövön vezetik át, azt közben igen magas hanghullámok hatásának teszik ki. Az eredmények szerint a bacil-

lusok 90%-a elpusztult és a sterilizált tejet mindjárt palackozni lehet.

Hip-hip-hurrá — Nedvesség! 1917 óta bujkált a sör Amerika pincéiben. A „szarazak” diadalmos csatáztatására akkor tiltották el a szesztartalmú italokat az Egyesült Államokban és azóta folyt az ádáz küzdelem szárazak és nedvesek között egészen napjainkig. Ez a harc teremtett meg egy méreteiben hatalmas új világot, a szeszempeszék világát, akik óriási üzleteket csináltak, százezreszámra szállították és bujtatták el a sörshordókat Newyork, Washington és a többi városok pincéiben és éppen úgy itták a sört a különéttermekben, zárt ajkú mögött, mint Európában a nyílt vendéglőkben. Ennek a bujkálásnak vetett véget Roosevelt, az új elnök, amikor az ő kezdeményezésére eltörölték a 17 év óta fennálló prohibíciót és április 7-én éjfélkor megszűnt Amerikában a szárazság. Newyorkban és a többi városokban éjfélkor óriási tömeg hőmpölygött az utcákon és elepte a vendéglőket. A newjersei sörgyárak megkondították a harangokat és csodák csodája: a sörmentes városokban egyszerre teherautók száza vágattak szét a városokban és vitték az eddig elrejtett sörshordókat a kimerésekkbe, miközben viharosan hangzott a hőmpölygő tömeg ajkain a hip-hip-hurrá! Ezen az éjszakán egyszerre napvilágra, helyesebben: csillogó világra kerültek az eddig vakondokként bujkáló sörshordók és ezen a fél éjszakan nem kevesebb, mint 400.000 hordó sör csurgott le amerikai polgártársaink nyeldeköljőin, amihet mi szívünkben gratulálunk! De a legteljesebb elismeréssel és együttérzéssel járulunk hozzá Maloschik Ferenc kiváló vendéglo saktársunk ötletéhez is, akinek javaslatára a vendéglőipari érdekeltségek táviratilag üdvözölték Roosevelt elnököt, a szárazság eltörlése alkalmából. Hip-hip-hurrá!

Gyerekek.

1. Tanító a növendékéhez:
 - Mondj egy mondatot a mult időben.
 - Apám aranyórát vett.
 - Tedd át a jelen időbe!
 - Az aranyóra a zálogházban van.
2. Vegytanórán.
 - Mi a víz vegytani képlete?
 - Jaj, tanító úr, kérem, hamarjában nem jut az eszembe... Pedig a fejemben van...

3. Palika olvassa az újságban, hogy Amerikában csütörtök óta szabad sört inni. Azt mondja az édesapjának:

- Apám, már tudom, hogy mit jelent az a három betű: U. S. A.
- Nos mit jelent?
- Úszik sörben Amerika. *DYMI.*

Hivatalos másolat a 4182/9.1931. kih. számhoz.
4182/9.1931. kih. szám.

Ítéletkivonat.

A m. kir. belügyminisztériumban szervezett Kihágási Tanács által Budapestben 1932. évi június hó 28-án megtartott ülésében 2018. kih. 1932. sz. jogerős ítéletével **Rosenfeld Istvánné Flesch Irén**, 31 éves, izr. vallású, szegedi, Baráth ucca 9. sz. lakos vendéglőst a borkak vízzel történt meghamisítása és a hamisított borkak forgalomba hozatala miatt 60—pengő pénzbüntetésre, mely behatárlatlanság esetén 6 napi elzárásra lesz átváltoztatva, ezenkívül 60—pengő eljárás költség megfizetésére ítélt és egyben az ítéletnek terhelt költségére a »Szegedi Új Nemzedék« című napilapban és a »Vendéglősök Lapja« című szaklapban való közzétételét és a jogerős ítéletnek a szegedi m. kir. pénzügyigazgatósággal való közlését elrendelte.

Szeged, 1933. évi április hó 20.

Dr. Papp Menyhért s. k.
m. kir. rendtartásos,
mint rendőri büntetőbíró.

A hivatalos másolat hitelesül:

Szeged, 1933. évi április hó 21-én.

Tóth Ferenc s. k.
hiv. bíró.

A Libertas társasutazása Londonba a Szesztillamelleni Kongresszus alkalmából. A párisi Nemzetközi Szesztillamelleni Liga folyó évi kongresszusát előreláthatólag június havában tartja meg Londonban. Amennyiben a magyar szeszérdekelték körében a kongresszus, illetve a londoni ut iránt megfelelő érdeklődés mutatkoznék, a Libertas egyesület a kongresszus alkalmából egy társasutazás rendezését vállalná Londonba. Az Egyesület az utazásra vonatkozó részletes felvilágosításokat előreláthatólag március végén már megadhatja.

Felelős szerkesztő, kiadó és lapigazgató:
Dr. KISS ISTVÁNNÉ.



Szent István Portersör
a Polgári Serfözde páratlan sörkülönlegessége



MÁRKI LAJOS	Csenge, különleges	kg. 120 P
	vil. v. piros	110.
	édesnemes, vérvörös	100.
	csiprit	90.
	aranyéremmel kitüntetett	80.
	helföldi	75.
paprikáit	Féltédes gulyás	75.
	Rósa 10.	65.
	ab	55.
	S z e g e d utánvétellel:	Tojásos házi tarhonya
		100.

Székföldtési ipartelepem: Szeged, Csendes-utca 17.